



Einkochautomat

---

10025787

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Sicherheitshinweise

Spannung und Typ siehe Typschild am Gerät. Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 2004/108/EG für elektromagnetische Verträglichkeit und Nr. 2006/195/EG für die Sicherheit.

**Warnung:** Es besteht immer ein gewisses Risiko von Stromschlag bei elektrischen Geräten die zu Verletzungen führen können, deshalb bitte nachstehende Sicherheitshinweise beachten.

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Die Oberflächen des Gerätes werden während der Inbetriebnahme heiß. Gerät darf nur an den Griffen oder am Kontrollknopf berührt werden, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Niemals Gerät während der Benutzung transportieren, immer abkühlen lassen.
- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typschild anschließen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Zuleitung beschädigt ist, das GerätsichtbareSchädenaufweist, wenn das Gerät einmal heruntergefallen sein sollte oder wenn es in Wasser getaucht wurde.
- Im Zweifel das Gerät von einer Service Stelle überprüfen lassen. Gerät und Zuleitung können nur von einem autorisierten Service Fachmann repariert werden.
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Der Netzstecker ist zu ziehen, nach Gebrauch, vor der Reinigung, sowie bei jeder Störung. Keine fremden Zubehörteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Nur in eine passende Steckdose einstecken.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Die Netzanschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren und darf nicht über den Tisch hängen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Gasflammen oder Elektrogeräten mit offener Heizschlange, oder im beheizten Ofen verwendet werden.
- Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen und einen Abstand von ca. 20 cm zu Wandflächen einhalten.
- Gerät darf nicht zweckentfremdet verwendet werden.
- Gerät nie in Wasser tauchen, ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen. Gefahr von Stromschlag.
- Es ist sicherzustellen, dass keine brennbaren Teile das Gerät berühren oder in dessen Nähe sind. Wenn das Gerät Feuer fängt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bedienungsanleitung immer aufbewahren. Das Gerät ist nur für normale Haushaltszwecke zu verwenden.

## Geräteübersicht

1. Deckel
2. Griffe (wärmeisoliert)
3. Stahlummantelter Topf
4. Zapfhahn
5. Gehäuse Unterteil
6. Signalschalter
7. Thermostat
8. Signalleuchte
9. Zeitschaltuhr
10. Einlegerost



## Bedienung

### Allgemeines

- Das Gerät ist vielseitig verwendbar: zum Einkochen, Kochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereitung von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse usw.
- Dickflüssige, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden.
- Sollte ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Gerät dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungs- gefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Emailoberfläche beschädigt werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

### Fassungsvermögen

Der Kochautomat hat einen Inhalt von 27l. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Gehäuserand reichen.

### Wichtige Hinweise

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät einmal ausgekocht werden.
- Dazu ca. 6 Liter Wasser einfüllen, Thermostat auf Max. stellen, über die Zeitschaltuhr wird das Gerät eingeschaltet. Dazu den Einschaltknopf im Uhrzeigersinn auf ca. 60 Min einstellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Nach dem Abkühlen ist das Gerät einsetzbar.

## Gerät ein- und ausschalten

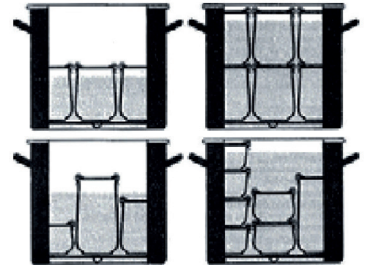
- Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Signalton Schalter auf 1 stellen.
- Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf (Cont.) stellen. (Dauerbetrieb) Das Gerät beginnt zu heizen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, wenn die Heizung aktiv ist.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist ertönt das akustische Signal und die Kontrollleuchte erlischt.
- Das akustische Signal zeigt an, dass die Einkochzeit gemäß Tabelle jetzt gewählt werden muss.
- Signalton Schalter ausschalten, Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einkochzeit einstellen.
- Jetzt wird die Temperatur präzise gehalten, die Signalleuchte erlischt, leuchtet aber zwischendurch immer wieder auf wenn die eingestellte Temperatur unterschritten wird. Eine präzise Temperaturführung ist wichtig für die Qualität des Einkochgutes.
- Wenn die Einkochzeit abgelaufen ist schaltet das Gerät automatisch ab.

## Hinweise zum Einkochen

- Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime ab. Gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man zwischen Sterilisieren und Pasteurisieren. Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100°C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80°C.
- Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend. Es werden entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluß oder Verschlußkappen mit Gummiringen benötigt.

## Arbeitsablauf

- Einkochgitter in den Einkochautomaten legen.
- Stellen Sie die gut verschlossenen Einmach-Gläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 14 Einmachgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter übereinander sterilisiert/pasteurisiert werden.
- Füllen Sie den Einkochautomat mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu  $\frac{3}{4}$  im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann. (Siehe Abb)



## Deckel aufsetzen

- Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur laut Einkochtabelle, einstellen. Die angegebenen Einkochzeiten beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit. Beginnend, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das Aufheizen kann bis zu 90 Min. dauern. Signaltonschalter auf 1 stellen, es ertönt ein elektronisches Signal wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Gerät über die Zeitschaltuhr einschalten. Dazu die Zeitschaltuhr auf (Cont.) drehen, entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Jetzt beginnt die Heizphase.
- Sobald der elektronische Beep Ton ertönt, die Einkochzeit gemäß Tabelle einstellen.
- Dazu den Zeitschaltnopf im Uhrzeigersinn auf die notwendige Temperatur einstellen.
- Der Signalton Schalter kann jetzt ausgeschaltet werden. Kippschalter auf 0 stellen.

- Nach Ablauf der Einkochzeit schaltet das Gerät automatisch ab, was durch einen Klingelton der Zeitschaltuhr angezeigt wird.
- Gerät kann jetzt ausgeschaltet werden. Temperaturregler auf Off stellen, Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Das Wasser läuft heraus.
- Wenn das Wasser abgelaufen ist, Gerät abkühlen lassen.
- Gläser entnehmen. Klammern oder sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen.

## Einkochtabelle

| Obst                         | °C      | Min |
|------------------------------|---------|-----|
| Apfel weich/hart             | 90      | 30  |
| Apfelmus                     | 90      | 30  |
| Kirschen                     | 80      | 30  |
| Birnen weich/hart            | 90      | 30  |
| Erdbeeren                    | 80      | 25  |
| Brombeeren                   | 80      | 30  |
| Rhabarber                    | 100 Max | 30  |
| Himbeeren Stachelbeeren      | 80      | 30  |
| Johannisbeeren Preiselbeeren | 90      | 25  |
| Aprikosen                    | 90      | 30  |
| Mirabellen Renekloden        | 90      | 30  |
| Pfirsiche                    | 90      | 30  |
| Pflaumen Zweschgen           | 90      | 30  |
| Quitten                      | 95      | 25  |
| Heidelbeeren                 | 85      | 25  |

Vorsicht, die Einmachgläser sind nach dem Einkochen heiß, Verbrennungsgefahr. Bitte benutzen Sie eine Einkochzange um die Gläser zu entnehmen. Eingemachtes trocken, kühl und dunkel aufbewahren.

| Gemüse                        | °C      | Min |
|-------------------------------|---------|-----|
| Blumenkohl                    | 100 Max | 90  |
| Spargel                       | 100 Max | 120 |
| Erbsen                        | 100 Max | 120 |
| Möhren Karotten               | 100 Max | 90  |
| Gewürzgurken                  | 90      | 30  |
| Kürbis                        | 90      | 30  |
| Kohlrabi                      | 100 Max | 90  |
| Rosenkohl Rotkohl             | 100 Max | 120 |
| Sellerie                      | 100 Max | 120 |
| Pilze                         | 100 Max | 110 |
| Bohnen                        | 100 Max | 120 |
| Tomaten Tomatenmark           | 90      | 30  |
|                               |         |     |
| Fleisch                       | °C      | Min |
| Braten im Stück durchgebraten | 100 Max | 120 |
| Fleischbrühe                  | 100 Max | 60  |
| Wild, Geflügel durchgebraten  | 100 Max | 75  |
| Gulasch durchgebraten         | 100 Max | 75  |
| Hackfleisch Wurstmasse (roh)  | 100 Max | 110 |

## Flüssigkeiten aufwärmen oder warmhalten

- Das Gerät eignet sich hervorragend zum Erwärmen von Flüssigkeiten, Punsch oder Glühwein.
- Achtung beim Befüllen, maximal 4 cm unterhalb des oberen Randes befüllen, ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen.
- Deckel aufsetzen, gewünschte Temperatur wählen, Gerät über die Zeitschaltuhr einschalten. (gegen den Uhrzeigersinn auf Cont. stellen.) Die Flüssigkeit wird jetzt entsprechend der Thermostat Einstellung warmgehalten.
- Der Signaltionschalter zeigt an, wenn die Temperatur erreicht ist. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der elektronische Signaltion ertönt, ist die Temperatur erreicht. Der Signaltionschalter kann jetzt ausgeschaltet werden.

- Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn abzapfen. Halten Sie einen Becher unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lassen Sie den Zapfhebel einfach los. Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel nach oben, bis er fest steht, dann müssen Sie den Zapfhebel nicht festhalten.
- Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, z.B. Suppen oder ähnliches. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn.
- Wichtig! Durch regelmäßiges Rühren bekommen Sie eine gleichmäßige Erwärmung, gleichzeitig verhindern Sie, dass Suppen oder Eintöpfe am Geräteboden anbrennen.

## Reinigung und Pflege

Zum Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Am besten reinigen Sie den geschlossenen Topfboden mit einer weichen Bürste oder mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, Sie würden die Emailierung zerkratzen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Anschließend mit einem trockenen Tuch nach reiben.

### Reinigung des Zapfhahnes

Zur gründlichen Reinigung des Zapfhahnes, kann dieser zerlegt werden.

- Zapfhebel abschrauben
- in einer milden Spüllauge reinigen
- mit klarem Wasser abspülen
- notfalls hartnäckige Verschmutzungen mit einem Pfeifen-/Flachenputzer reinigen
- Zapfhebel wieder zusammenschrauben
- erneut mit klarem Wasser durchspülen

### Entkalken

- Kalkablagerungen am Gehäuseboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Geräts.
- Entkalken Sie das Gerät sobald sich Kalkablagerungen zeigen.
- Benutzen Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel. Gehen Sie so vor, wie in der

Anleitung des Entkalkungsmittels beschrieben. Nach dem Entkalkungsvorgang das Gerät mit viel klarem Wasser ausspülen.

### Aufbewahren

- Netzkabel um die Kabelaufwicklung aufwickeln. Siehe Gehäuseunterseite.
- Netzstecker in Stecker Depot einstecken. (Mitte des Gehäusebodens)
- Trocken aufbewahren.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Safety Instructions

Unpack all parts and remove protective material. Do not connect the unit to the mains before checking the main voltage and before all other connections have been made. Do not cover any vents and make sure that there is a space of several centimeters around the unit for ventilation

- Read all instructions before using.
- Before connecting the device to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance (underneath the device) corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device. Do not let the cord hang over edge of table counter or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs or device in water or other liquids.
- To avoid all risk of electrocution, do not open the cover. Repairs to this appliance should only be carried out by qualified persons.
- If liquid penetrates inside the cover, unplug the appliance and have it checked by a qualified technician before it is used again.
- Do not place the appliance in full sunlight, close to heating equipment or any heat source, or in a location subjected to excessive dust or mechanical shocks.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures. The appliance shall be used in moderate climates.
- Do not place any object that produces heat (candle, ash tray, etc.) close to the appliance.
- Place the appliance on a surface that is flat, rigid and stable.
- Install the appliance in a location with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Avoid restricted spaces such as bookcases, cabinets, etc.
- Do not obstruct the appliance's ventilation openings. Do not install the appliance on a soft surface, such as a carpet or blanket that might block the ventilation openings.
- Disconnect the appliance from the power source if it is not going to be used for a long time, if there is a thunderstorm or if it isn't working properly.
- The use of attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not a toy. Do not let the children play it. Never let children insert foreign objects into the appliance.
- Do not use the appliance for other than intended use. This appliance has been designed solely for domestic use; the manufacturer's liability shall not be engaged in the event of any professional use, by any misuse or by any use not complying with the operating instructions.
- Save these instructions.

## Product Description

1. Lid
2. Grips with insulation
3. Body of the device
4. Drain valve
5. Lower part
6. Timer alarm
7. Thermostat button
8. Indicator light
9. Timer button
10. Removable grid



## Operation

### Installation of the appliance

- Completely unwind the power cable from the cord storage (5).
- Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a wall power socket is easily accessible.

### Preparing the device for use

- Clean the appliance as described in the chapter → Cleaning and maintenance.
- Insert the power plug into a power socket.
- Fill the appliance with ca. 5 liters of water and bring it to the boil (→ Switching the appliance on and off).  
Attention: When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles (2). Risk of burns!

### Note:

On the first use the generation of a slight smell can occur, due to residues from the production. It is completely harmless and disperses after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

## Switching the appliance on and off

- Adjust the temperature regulator (6) to the desired heating level.
- The indicator light (7) glows. When the set temperature has been reached, the temperature indicator light (7) goes out. The indicator light (7) glows during operation when the temperature falls below the set level and the fruit preserver needs to heat itself back up.
- When you wish to switch the appliance off, turn the temperature controller (6) to the position OFF. When the appliance is not in use, always remove the plug from the wall power socket.

## Preserving

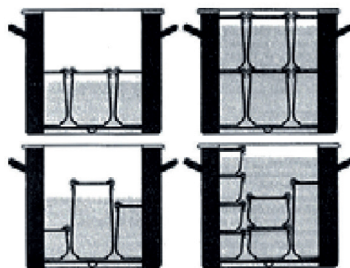
- To be understood under the term preserving is the conservation of foodstuffs by, amongst others, the effects of heat. Dependent upon the type and mass of the items to be preserved, a difference is made between the processes of sterilization and pasteurisation.
- In sterilization, the items to be preserved are heated to a temperature of at least 100°C. With pasteurisation the heating temperature lies by 80°C. For domestic use pasteurisation is sufficient.

## Getting Started

- Place the preserving grill (8) in the fruit preserver.
- Stand the well sealed preserving jars on the preserving grill (8).
- Fill the fruit preserver with sufficient water to ensure that the upper jars are submersed in water to at least 3/4 of their height. Ensure that the preserving jars in the lower layer are firmly sealed, so that water cannot infiltrate them.

## Closing the Lid

- Close the fruit preserver with the lid (1).
- Adjust the temperature controller (6) to the desired heating level. Use the following tables when selecting a temperature setting.
- When the preserving phase is finished, switch the temperature controller (6) to OFF. Remove the power plug from the wall socket.
- Position a heat resistant container under the pouring tap (4) and press the pouring lever (3) down. The water drains itself.
- When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.



## Cooking Table

| Fruit                                                                                                                        | °C      | min |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| Apple soft/hard                                                                                                              | 90      | 30  |
| Apple sauce                                                                                                                  | 90      | 30  |
| Cherries                                                                                                                     | 80      | 30  |
| Pear soft/hard                                                                                                               | 90      | 30  |
| Strawberries                                                                                                                 | 80      | 25  |
| Blackberries                                                                                                                 | 80      | 30  |
| Rhubarb                                                                                                                      | 100 Max | 30  |
| Raspberries, Gooseberries                                                                                                    | 80      | 30  |
| Redcurrants, Cranberries                                                                                                     | 90      | 25  |
| Apricot                                                                                                                      | 90      | 30  |
| Mirabelle, Greengage                                                                                                         | 90      | 30  |
| Peach                                                                                                                        | 90      | 30  |
| Plum, Damson                                                                                                                 | 90      | 30  |
| Quince                                                                                                                       | 95      | 25  |
| Blueberries                                                                                                                  | 85      | 25  |
| <b>Attention:</b> When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles (2). Risk of burns! |         |     |

| Vegetables                      | °C      | min |
|---------------------------------|---------|-----|
| Cauliflower                     | 100 Max | 90  |
| Asparagus                       | 100 Max | 120 |
| Peas                            | 100 Max | 120 |
| Pickled gherkin                 | 100 Max | 90  |
| Baby-carrots, Carrots           | 90      | 30  |
| Pumpkin                         | 90      | 30  |
| Kohlrabi                        | 100 Max | 90  |
| Celeriac                        | 100 Max | 120 |
| Brussels sprouts, Red cabbage   | 100 Max | 120 |
| Mushrooms                       | 100 Max | 110 |
| Beans                           | 100 Max | 120 |
| Tomato, Tomato puree            | 90      | 30  |
|                                 |         |     |
| Meat                            | °C      | min |
| Roast meat, in pieces, cooked   | 100 Max | 120 |
| Broth                           | 100 Max | 60  |
| Game, Poultry cooked            | 100 Max | 75  |
| Goulash cooked                  | 100 Max | 75  |
| Minced meat, Sausage meat (raw) | 100 Max | 110 |

## Heating and keeping Liquids warm

1. Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the fruit preserver.
2. Place the lid (1) onto the fruit preserver.
3. Adjust the temperature controller (6) to the desired heating level. The indicator light (7) glows.
4. Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
5. When the desired temperature has been reached, the temperature indicator light (7) goes out. The indicator light (7) glows during operation when the temperature falls below the set level and the fruit preserver needs to heat itself back up.
6. You can pour liquids that have no solid constituents through the pouring tap (4). For this, hold a suitable receptacle under the pouring tap (4) and press the pouring lever (3) down. When there is sufficient liquid in the receptacle, release the pouring lever (3).

**Note:** Should you wish to pour off a large volume of liquid, pull the pouring lever (3) upwards until it stays in position. Then you do not have to hold the pouring lever (3). Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap (4)! You can also keep stews warm in the fruit preserver. They need to be stirred regularly to prevent them sticking to the bottom of the appliance.

## Cleaning and Care

**Attention:** Always remove the power plug before cleaning the appliance! Danger of electrical shock! NEVER submerge the appliance in water or other liquids!

Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Attention: Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

Clean the preserving grill (8) in a mild soapy solution and rinse it with clear water.

Proper maintenance will ensure years of service of your appliance. Clean the appliance after every use.

### Cleaning the pouring tap

To clean the pouring tap (4) thoroughly, you can unscrew the pouring lever (3).

- Dismantle the pouring lever (3).
- Place the pouring lever (3) in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- Rinse it off with clear water.
- To clean the pouring tap (4), allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap (4) use a pipe/ bottle cleaner or similar to remove it.
- Afterwards, rinse the pouring tap (4) through with clear water.
- Re-assemble the pouring lever (3) back on to the pouring tap.

### Scale removal

Deposits of scale on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance. Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

- Use a standard commercial descaling product (No vinegar should be used). Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.
- After descaling, rinse the appliance with lots of clean and clear water.

### Storage

- Wind the cable around the cord storage (5) and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.
- Store the appliance at a cool and dry location.

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Consignes de sécurité

Se reporter à la plaque signalétique de l'appareil pour les informations sur la tension et le type d'appareil. Cet appareil est conforme aux directives n° 2004/108/EG sur la compatibilité électromagnétique et n° 2006/195/EG sur la sécurité.

Avertissement : les appareils électriques présentent toujours un risque d'électrocution pouvant provoquer des blessures, par conséquent, respecter les consignes suivantes de sécurité.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner l'appareil et le conserver.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement. Ne toucher alors l'appareil qu'au niveau des poignées et du bouton de contrôle pour éviter des risques de brûlure. Ne jamais déplacer l'appareil pendant son utilisation, toujours le laisser préalablement refroidir.
- Brancher l'appareil uniquement sur un courant alternatif dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil présente des dysfonctionnements, s'il est tombé ou s'il a été plongé dans l'eau. En cas de doute, faire réviser l'appareil par un service technique. Seul un spécialiste qualifié peut réparer l'appareil et le cordon d'alimentation.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui présentent une expérience et/ou des connaissances insuffisantes, doivent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies.
- Surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché au secteur.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer, de même en cas de dysfonctionnements. Ne pas utiliser d'accessoires extérieurs non recommandés par le fabricant.
- Brancher l'appareil uniquement à une prise adaptée.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Les câbles de raccordement au réseau électrique ne doivent pas toucher les parties chaudes de l'appareil et ne doivent pendre d'une table. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz ou d'appareils électriques avec des conduits chauffants, voire d'un four allumé.
- Placer l'appareil sur une surface thermorésistante à une distance d'environ 20 cm des murs.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, et protéger le câble électrique de l'humidité. Risques d'électrocution.
- S'assurer qu'aucun élément inflammable n'est en contact direct avec l'appareil ou ne se trouve à proximité. Si l'appareil prend feu, le débrancher immédiatement de la prise de courant.
- Empêcher les enfants de mettre la main sur les éléments d'emballage, comme par exemple les emballages en plastique. En cas d'utilisation de l'appareil à d'autres fins ou en cas de mauvaise utilisation, la garantie ne s'applique pas pour les dégâts causés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié pour éviter tout danger. Toujours conserver le mode d'emploi. L'appareil est destiné à un usage domestique normal.

## Aperçu de l'appareil

1. Couvercle
2. Poignée (thermo-isolée)
3. Marmite en acier
4. Robinet
5. Socle de l'appareil
6. Interrupteur du signal sonore
7. Thermostat
8. Voyant lumineux
9. Minuteur
10. Grille de support



## Utilisation

### Généralités

- L'appareil peut être utilisé à des fins diverses : mettre des aliments en conserve, cuire des aliments, chauffer l'eau d'une baignoire, préparer des boissons chaudes, blanchir les légumes etc.
- Réchauffer les mets consistants ou susceptibles de brûler en les remuant lentement et constamment.
- Si l'appareil chauffe à vide, un dispositif de sécurité intégré se déclenche contre la surchauffe. Laisser ensuite l'appareil refroidir avant de le remplir d'eau pour éviter tout risque de brûlure liée au dégagement de vapeurs. De plus, la surface en émail pourrait être endommagée. Lors de la première utilisation, une odeur peut se dégager qui se dissipe rapidement.

### Contenance

L'appareil de mise en conserve a une contenance de 27 L. Le niveau du liquide contenu doit se trouver au minimum à 4 cm en-dessous du rebord de la marmite.

### Consignes d'utilisation

- Pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire d'avoir fait bouillir de l'eau dans l'appareil avant de l'utiliser à proprement parler.
- Pour cela, y verser environ 6 litres d'eau, régler le thermostat au maximum, mettre l'appareil en marche en activant le minuteur. Tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur 60 minutes. Une fois ce temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil est prêt à l'emploi après s'être refroidi.

## Allumer et éteindre l'appareil

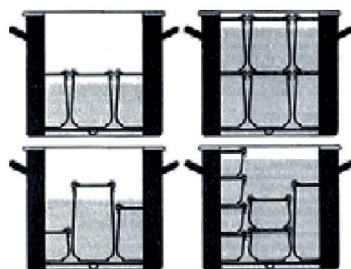
- Régler le thermostat sur la température souhaitée. Mettre l'interrupteur de signal sur 1.
- Tourner le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position (Cont.) (Fonctionnement continu). L'appareil commence à chauffer. Le voyant lumineux s'allume et indique ainsi que l'appareil chauffe.
- Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore est émis et le voyant lumineux disparaît.
- Le signal sonore signifie qu'il faut à présent sélectionner un temps de cuisson indiqué sur le tableau des cuissons.
- Éteindre l'interrupteur de signal, tourner le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le mettre sur le temps de cuisson souhaité.
- À présent, la température sera maintenue plus longtemps, le voyant lumineux de signal disparaît, mais s'allume toujours par intermittence à chaque fois que la température passe en-dessous du niveau de température sélectionné. Un maintien précis de la température est essentiel pour assurer la qualité de la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Remarques sur la mise en conserve

- Cet appareil permet la conservation des aliments sans nécessiter le recours à des conservateurs chimiques. La chaleur produite élimine les germes présents dans les bocaux. Les bocaux sont alors libérés de leurs germes et sont rendus hermétiques grâce à la pression exercée. La conservation des aliments dépend de leur type et de leur volume et peut être réalisée selon le procédé de stérilisation ou de pasteurisation. La stérilisation requiert de chauffer les aliments à mettre en conserve à 100 °C. Une température de 80 °C est requise pour la pasteurisation.
- La pasteurisation est suffisante pour l'usage domestique. Des bocaux de conservation équipés d'un système de verrouillage et d'un bouchon d'étanchéité avec joints en caoutchouc sont nécessaires.

## Déroulement

- Placer la grille de support dans l'appareil de mise en conserve.
- Placer les bocaux de conservation bien fermés sur la grille de support. Il est possible d'introduire un maximum de 14 bocaux de conservation d'une capacité d'un litre en les empilant les uns sur les autres, dans le but de les stériliser/pasteuriser.
- Remplir l'appareil d'eau de sorte à recouvrir les bocaux et à ce que le volume occupé par les bocaux corresponde aux  $\frac{3}{4}$  du volume total. S'assurer que les bocaux du bas sont bien fermés pour éviter toute infiltration d'eau. (cf. illustration)



## Placer le couvercle

- En s'aidant des indications figurant sur le tableau des cuissons, régler le thermostat sur la température souhaitée. Les temps de cuisson indiqués correspondent aux temps de cuisson réels. Ce temps se mesure à partir du moment où la température réglée est atteinte.
- Le temps de chauffe peut durer jusqu'à 90 minutes. Mettre l'interrupteur du signal sonore sur 1 ; un signal sonore électronique retentit lorsque la température réglée est atteinte.
- Mettre l'appareil en marche au moyen du minuteur. Pour cela, mettre le minuteur sur la position (Cont.) en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- L'appareil commence alors à chauffer.

- Une fois que le bip sonore électronique retentit, régler le temps de cuisson en se reportant au tableau.
- Pour cela, tourner le bouton de réglage du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le régler sur la température nécessaire.
- L'interrupteur du signal sonore peut à présent être éteint. Le mettre sur la position 0.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement, signifié par le bruit de sonnette du minuteur.
- L'appareil peut à présent être éteint. Mettre le thermostat sur Off et débrancher la fiche d'alimentation de la prise.
- Placer un récipient thermorésistant sous le robinet et actionner le levier vers le bas. L'eau s'écoule.
- Lorsque toute l'eau s'est écoulée, laisser l'appareil refroidir.
- Retirer les bocaux. Ne pas ouvrir les attaches ou autres fixations du couvercle jusqu'à ce que les bocaux aient refroidi.

## Tableau des cuissons

| Fruits                     | °C      | Min |
|----------------------------|---------|-----|
| Pommes molles/dures        | 90      | 30  |
| Compote de pommes          | 90      | 30  |
| Cerises                    | 80      | 30  |
| Poires molles/dures        | 90      | 30  |
| Fraises                    | 80      | 25  |
| Mûres                      | 80      | 30  |
| Rhubarbe                   | 100 Max | 30  |
| Framboises, groseilles     | 80      | 30  |
| Cassis, airelles           | 90      | 25  |
| Abricots                   | 90      | 30  |
| Mirabelles, reines-Claudes | 90      | 30  |
| Pêches                     | 90      | 30  |
| Prunes, pruneaux           | 90      | 30  |
| Coings                     | 95      | 25  |
| Myrtilles                  | 85      | 25  |

Attention, les bocaux de conservation sont brûlants après la cuisson, risques de brûlures. Utiliser une pince spéciale pour bocaux afin de les sortir de la marmite. Stocker les bocaux dans un lieu sec, frais et à l'abri de la lumière.

| Légumes                       | °C      | Min |
|-------------------------------|---------|-----|
| Choux fleurs                  | 100 Max | 90  |
| Asperges                      | 100 Max | 120 |
| Petits pois                   | 100 Max | 120 |
| Carottes                      | 100 Max | 90  |
| Cornichons                    | 90      | 30  |
| Courges                       | 90      | 30  |
| Choux raves                   | 100 Max | 90  |
| Choux de Bruxelles/rouge      | 100 Max | 120 |
| Céleris                       | 100 Max | 120 |
| Champignons                   | 100 Max | 110 |
| Haricots                      | 100 Max | 120 |
| Tomates, concentré de tomates | 90      | 30  |

| Viande                          | °C      | Min |
|---------------------------------|---------|-----|
| Grillades en morceaux           | 100 Max | 120 |
| Bouillon de viande              | 100 Max | 60  |
| Gibier et volaille grillées     | 100 Max | 75  |
| Goulache                        | 100 Max | 75  |
| Viande hachée, chair à saucisse | 100 Max | 110 |

## Réchauffement et maintien au chaud de liquides

- L'appareil sert également à réchauffer des liquides, du punch ou du vin chaud.
- Veiller à remplir la marmite au minimum 4 cm en-dessous de ses rebords pour éviter que l'eau ne déborde.
- Placer le couvercle, sélectionner la température souhaitée, mettre l'appareil en marche grâce au minuteur (tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettre sur la position Cont.). Le liquide sera alors maintenu au chaud à la température réglée.

- L'interrupteur du signal sonore indique le moment où la température est atteinte. Remuer le liquide régulièrement pour que la chaleur se répartisse de manière homogène. Lorsque le signal sonore électronique retentit, cela signifie que la température a été atteinte. Il est à présent possible d'éteindre l'interrupteur du signal sonore.
- Il est possible de faire couler des boissons entièrement liquides en actionnant simplement le robinet. Placer un verre sous le robinet et abaisser le levier. Lorsque la quantité de liquide versé dans le verre est suffisante, relâcher simplement le levier. Pour faire couler une plus grande quantité de liquide, pousser le levier vers le haut jusqu'à ce qu'il reste dans cette position. Il n'est alors plus nécessaire de maintenir le levier.
- Ne pas faire couler de liquide contenant des morceaux d'aliments, comme par exemple de la soupe. Les morceaux d'aliments bouchent le robinet.
- Important ! Remuer régulièrement pour réchauffer le contenu de manière homogène tout en empêchant la soupe ou le ragoût de brûler au fond de la marmite.

## Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Pour un nettoyage optimal du fond de la marmite, utiliser une brosse douce ou un chiffon humide. Ne jamais utiliser de matériel pointu ou dur. Cela rayerait l'émail. Une fois l'appareil refroidi, en essuyer les surfaces avec un chiffon doux et humide. Puis essuyer avec un chiffon sec.

### Nettoyage du robinet

Il est possible de démonter le robinet pour le nettoyer en profondeur.

- Dévisser le levier du robinet.
- Le nettoyer avec du liquide vaisselle.
- Rincer à l'eau claire.
- En cas de dépôts solides, nettoyer à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse de nettoyage pour bouteilles.
- Remonter le levier du robinet sur l'appareil.
- Faire couler de l'eau claire par le robinet.

### Détartrage

- Les dépôts calcaires se trouvant au fond de la marmite provoquent une perte d'énergie et réduisent la durée de vie de l'appareil.
- Détartrer l'appareil dès l'apparition de dépôts calcaires.
- Utiliser un produit de détartrage en vente dans le commerce. Procéder comme indiqué sur le mode d'emploi du produit de détartrage. Après l'opération de détartrage, rincer abondamment l'appareil à l'eau claire.

### Stockage

- Enrouler le cordon d'alimentation dans l'enrouleur situé en-dessous de l'appareil.
- Ranger la fiche d'alimentation dans l'emplacement prévu à cet effet sous l'appareil, au centre.
- Maintenir au sec.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)