

KLARSTEIN NIETSRVK
TEIN NIETSRVK KLAR
KLARSTEIN NIETSRVK
TEIN NIETSRVK KLAR
KLARSTEIN NIETSRVK
TEIN NIETSRVK KLAR
KLARSTEIN NIETSRVK

KLARSTEIN

KonfiStar 40/50/60 Digital

Einkochautomat & Getränkespender

Preserving Machine & Beverage Dispenser

Olla pasteurizadora y dispensador de bebidas

Stérilisateur et distributeur de boissons

Pastorizzatore & Distributore di bevande

10034239 10034240 10034241

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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Vor dem ersten Betrieb 4
 Geräteübersicht 5
 Bedienung 6
 Einkochtabelle 7
 Reinigung und Pflege 8
 Hinweise zur Entsorgung 8

English 9
 Español 15
 Français 21
 Italiano 27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034239	10034240	10034241
Bezeichnung	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Bruttovolumen	40 L	50 L	60 L
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz		
Einstellbare Temperatur	30-100 °C		
Einstellbare Zeit	1-180 Minuten		

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)

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Fassen Sie nur die Regler und Griffe an, damit Sie sich nicht verbrennen.

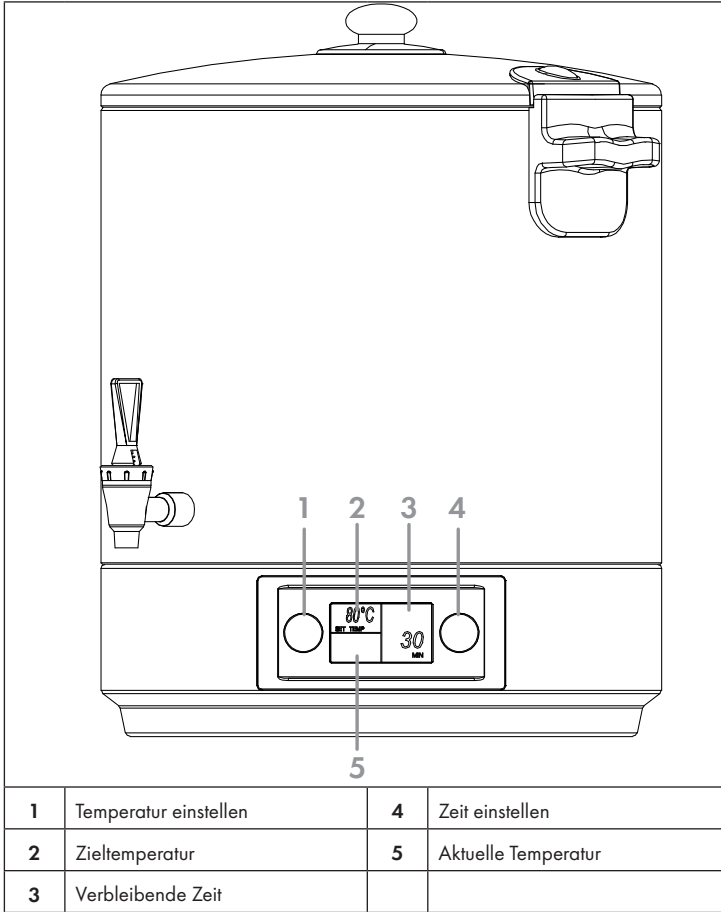
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 20 cm Platz zu Wänden und anderen Geräten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten, andernfalls könnten die elektrischen Teile beschädigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Geräte mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Benutzen Sie keine anderen, als die mitgelieferten Zubehörteile.

Hinweis: Um eingekochtes Fleisch und Gemüse sicher zu genießen, kochen Sie diese Lebensmittel grundsätzlich zweimal ein: Die zweite Erhitzung nach mindestens 24 Stunden. Mehr Infos dazu finden Sie unter:
<https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Bundeszentrum für Ernährung)

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

- 1 Bevor Sie den Kocher das erste mal benutzen, lassen sie einmal frisches Wasser aufkochen, um Staub und Produktionsrückstände zu entfernen. Füllen Sie dafür 6 Liter Wasser ein und stellen Sie den Thermostat auf MAX.
- 2 Um den Kocher zu starten, stellen Sie den TIMER auf 60 Minuten. Wenn Die Zeit abgelaufen ist, geht das Gerät automatisch aus.
- 3 Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie das Wasser.
- 4 Sie können den Kocher jetzt benutzen.

GERÄTEÜBERSICHT



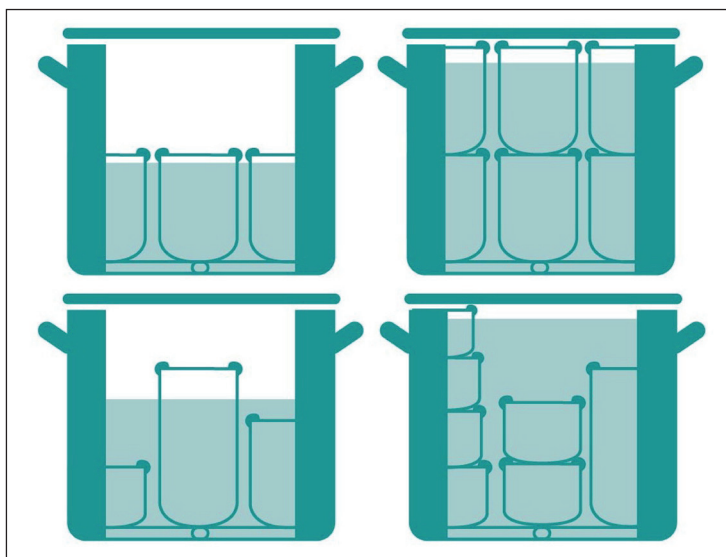
BEDIENUNG

Das Gerät kann sowohl zum Einkochen von Lebensmitteln, als auch zum Erhitzen von Wasser und anderen Flüssigkeiten benutzt werden.

Einkochen

1. Legen Sie den Einlegerost in den Kocher.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in Gläser und schließen Sie die Gläser.
3. Stapeln Sie die Gläser, wie auf der Abbildung dargestellt, auf den Einlegerost.

Hinweis: Bei kleineren Gläsern passen entsprechend mehr Gläser in das Gerät.



4. Füllen Sie so viel Wasser in den Kocher, dass das höchste Glas zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt ist. Überschreiten Sie dabei nicht die Maximalmarkierung.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie den Hauptschalter ein (ON). Stellen Sie den Timer ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Das Gerät beginnt sich nun aufzuheizen, was bis zu 90 Minuten dauern kann. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch vom Heizmodus in den Warmhaltemodus.
6. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit gemäß der Einkochtabelle ein. Die dort angegebene Zeit gilt ab dem Punkt, an dem die Zieltemperatur erreicht ist.

7. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, geht der Kocher automatisch aus und ein Signalton ertönt.
8. Drehen Sie den Thermostat aus und stellen Sie den Hauptschalter auf OFF, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. Stellen Sie das Gerät ins Waschbecken oder eine Wanne und lassen Sie das Wasser ab, indem Sie den Zapfhahn nach unten drücken. Lassen Sie das Gerät dann abkühlen.
10. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, entnehmen Sie die Gläser mit Ofenhandschuhen oder einer Zange, da sie noch lange heiß sind. Lassen Sie die Gläser komplett abkühlen.

EINKOCHTABELLE

Hinweis: Bei diesen Angaben handelt es sich um Empfehlungen.

Obst	°C	Min
Äpfel weich / hart	90	30
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich / hart	90	30
Erdbeeren / Brombeeren	80	25
Rhabarber	100	30
Himbeeren / Stachelbeeren	80	30
Johannis- / Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	90	30
Mirabellen / Renekloden	90	30
Pfirsiche	90	30
Pflaumen / Zwetschgen	90	30
Quitten	95	25
Heidelbeeren	85	25

Hinweis: Die Einkochgläser sind nach dem Einkochen heiß. Benutzen Sie eine Zange oder Ofenhandschuhe, um die Gläser zu entnehmen. Bewahren Sie Eingemachtes trocken, kühl und dunkel auf.

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

Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, darf der Kocher nur bis zur Maximalmarkierung befüllt werden. Andernfalls könnte Flüssigkeit beim Erhitzen auslaufen.

1. Geben Sie das gewünschte Getränk oder Wasser in den Kocher.
2. Setzen Sie den Deckel auf, schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wechselt der Kocher automatisch in den Warmhaltemodus.
3. Rühren Sie das Getränk regelmäßig um, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt.
4. Wenn Sie das Getränk abfüllen möchten, halten Sie einen Becher unter den Zapfhahn und drücken Sie den Hahn nach unten. Wenn der Becher voll ist, lassen Sie den Zapfhahn wieder los.

Hinweis: Benutzen Sie den Zapfhahn nicht, wenn Sie Flüssigkeiten mit Stücken (Fruchtpunsch, Suppe) erhitzen. Andernfalls könnte er verstopfen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Topfboden mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Reiben Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. 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.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Safety Instructions	10
Befor first Use	10
Product Overview	11
Operation	12
Cooking Table	13
Cleaning and Care	14
Hints on Disposal	14

TECHNICAL DATA

Item number	10034239	10034240	10034241
Designation	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Gross volume	40 L	50 L	60 L
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz		
Adjustable temperature	30-100 °C		
Adjustable time	1-180 minutes		

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS



CAUTION

Risk of burns! The unit becomes hot during use. Only touch the controls and handles so that you do not burn yourself.

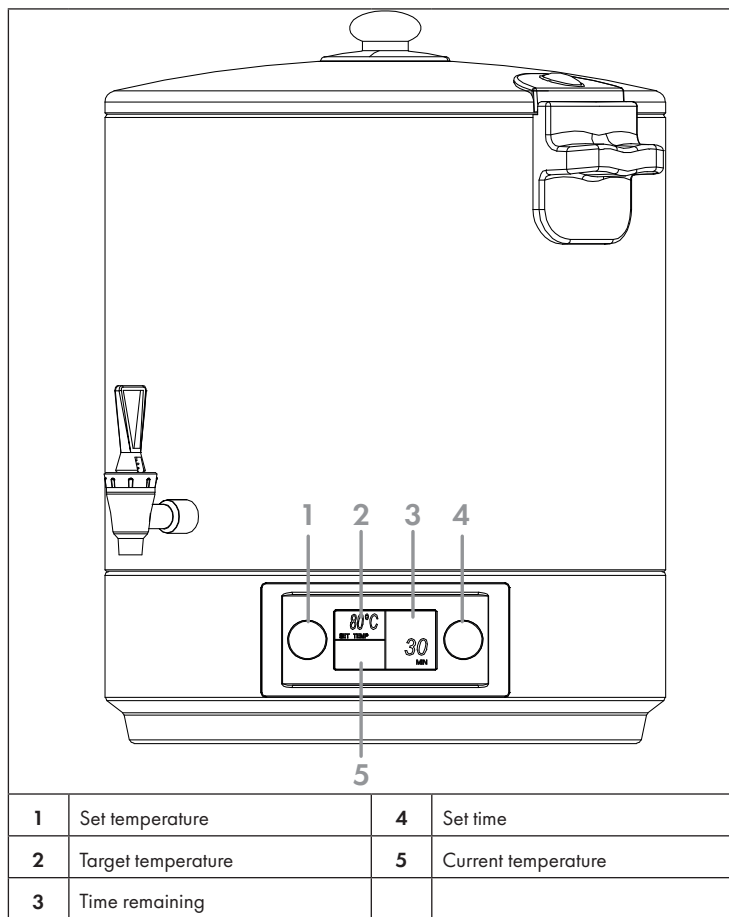
- Check the appliance and the power cord regularly for damage. Do not use the unit if the power cord or the appliance is damaged.
- When not in use, turn off the power and unplug the appliance. Allow the appliance to cool completely before cleaning and storing.
- Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Allow at least 20 cm of space around the appliance to walls and other equipment.
- Never completely immerse the appliance in water or other liquids, as this may damage the electrical parts.
- Children 8 years of age and older, mentally and physically handicapped persons may only use the device if they have been thoroughly familiarized with its functions and safety precautions by a supervisor responsible for them. Ensure that children do not play with the device. Children over 8 years of age may only clean the device under supervision.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- Do not move the appliance while it is in operation. Be very careful when moving equipment with hot liquids.
- Do not use any accessories other than those supplied.

Note: To enjoy boiled meat and vegetables safely, always boil these foods twice: The second heating after at least 24 hours. You can find more information about this at: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Federal Centre for Nutrition)

BEFOR FIRST USE

- 1 Before using the cooker for the first time, boil fresh water to remove dust and production residues. Add 6 litres of water and set the thermostat to MAX.
- 2 To start the cooker, set the TIMER to 60 minutes. When the time has elapsed, the appliance switches off automatically.
- 3 Allow the appliance to cool down and remove the water.
- 4 You can now use the cooker.

PRODUCT OVERVIEW



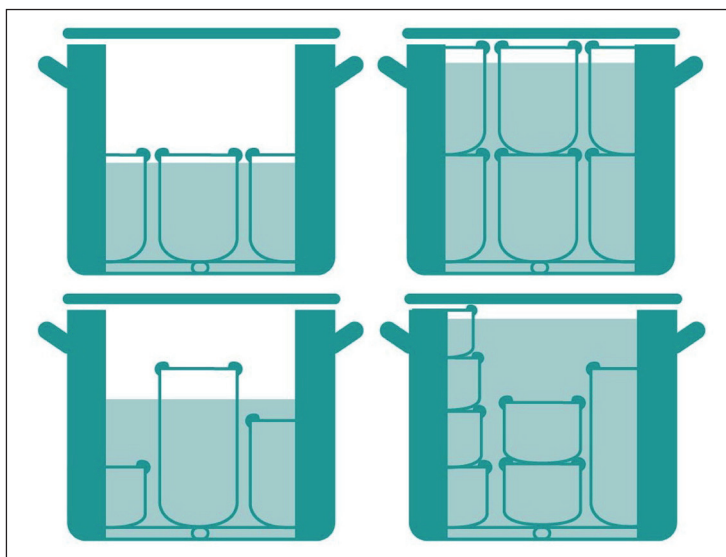
OPERATION

The appliance can be used both for boiling food and for heating water and other liquids.

Boiling

1. Place the rack in the cooker.
2. Fill the food into jars and close the jars.
3. Stack the jars on the rack as shown in the illustration.

Note: For smaller glasses, more glasses fit into the device.



4. Fill the cooker with enough water to cover $\frac{3}{4}$ of the highest glass with water. Do not exceed the maximum mark.
5. Put on the lid and switch on the main switch (on). Set the timer and set the desired temperature. The appliance will now start to heat up, which can take up to 90 minutes. Once the set temperature is reached, the unit automatically switches from heating mode to warm-keeping mode.
6. Set the temperature and time according to the cooking chart. The time indicated there is valid from the point at which the target temperature is reached.

7. After the set time has elapsed, the cooker automatically switches off and a signal tone sounds.
8. Turn off the thermostat and set the main switch to OFF before unplugging the appliance.
9. Place the appliance in the sink or tub and drain the water by pressing the tap down. Let the appliance cool down.
10. After the appliance has cooled down, remove the glasses with oven gloves or pliers as they will be hot for a long time. Allow the glasses to cool completely.

COOKING TABLE

Note: This information is recommendations.

Fruit	°C	Min
Apples soft / hard	90	30
Apple sauce	90	30
Apricots	80	30
Blueberries	90	30
Cherries	80	25
Currants / cranberries	100	30
Mirabelles / greengages	80	30
Peaches	90	25
Pears soft / hard	90	30
Plums / prunes	90	30
Quince	90	30
Raspberries / gooseberries	90	30
Rhubarb	95	25
Strawberries / blackberries	85	25

Note: The preserving jars are hot after boiling. Use pliers or oven gloves to remove the jars. Keep preserves dry, cool and dark.

Vegetables	°C	Min
Asparagus	100	90
Beans	100	120
Brussels sprouts / cabbage	100	120
Carrots	100	90
Cauliflower	90	30
Celery	90	30
Kohlrabi	100	90
Mushrooms	100	120
Peas	100	120
Pickled gherkins	100	110
Pumpkin	100	120
Tomatoes / tomato paste	90	30
Meat	°C	Min
Game / poultry, well-done	100	120
Meat broth	100	60
Meat, well-done	100	75
Minced sausage meat, raw	100	75
Roast meat, well-done	100	110

Heating Liquids

Note: If you heat liquids, the stove may only be filled up to the maximum mark. Failure to do so could cause liquid to leak when the stove is heated.

1. Add the desired drink or water to the stove.
2. Put on the lid, switch on the appliance and set the desired temperature. When the desired temperature is reached, the stove automatically switches to warm mode.
3. Stir the drink regularly to distribute the heat evenly.
4. If you want to fill the drink, hold a cup under the tap and push the tap down. When the cup is full, release the tap.

Note: Do not use the tap when heating liquids with pieces (fruit punch, soup). Otherwise it may clog.

CLEANING AND CARE

- Allow the unit and the unit to cool down completely before cleaning.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- Clean the bottom of the pot with a soft brush or a damp cloth. Never use sharp or hard objects to avoid damaging the surface.
- Wipe the case with a damp, soft cloth. Then wipe with a dry cloth.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU 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.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad 16
Antes del primer uso 16
Vista general del aparato 17
Funcionamiento 18
Tabla de preparación 19
Limpieza y cuidado 20
Retirada del aparato 20

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034239	10034240	10034241
Denominación	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Volumen total	40 L	50 L	60 L
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz		
Temperatura ajustable	30-100 °C		
Tiempo ajustable	1-180 minutos		

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. El aparato alcanza temperaturas elevadas durante su uso. Agarre el aparato solamente por las asas o por el regulador para evitar que se quemé.

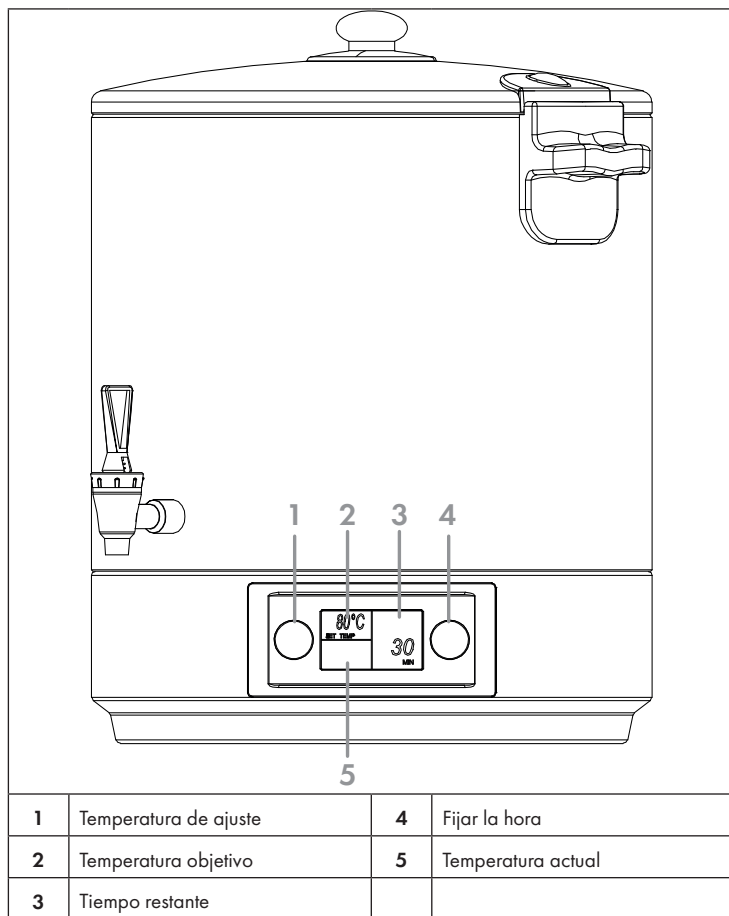
- Compruebe regularmente el aparato y el cable de alimentación para detectar posibles daños. No utilice la olla si el cable de alimentación o el aparato mismo está dañado.
- Si no utiliza el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable y resistente a altas temperaturas. Instale el aparato a una distancia de aprox. 20 cm de las paredes.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, ya que puede dañar las piezas eléctricas.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, así como las indicaciones de seguridad. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños mayores de 8 años solamente podrán limpiar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Solamente un personal técnico cualificado debe llevar a cabo las reparaciones.
- No mueva el aparato mientras está en marcha. Tenga mucho cuidado cuando mueva el aparato con líquidos calientes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados.

Nota: Para disfrutar de la carne y las verduras hervidas de forma segura, hierva siempre estos alimentos dos veces: El segundo calentamiento después de al menos 24 horas. Puede encontrar más información al respecto en: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro Federal de Nutrición)

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Antes de utilizar el aparato por primera vez, hierva agua fresca para retirar cualquier polvo o residuo de producción. Para ello, añada 6 l de agua y configure el termostato a MAX.
- 2 Para empezar a hervir el agua, configure el TEMPORIZADOR a 60 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, el aparato se apaga automáticamente.
- 3 Deje que el aparato se enfríe y vacíe el agua.
- 4 Ahora puede utilizar la olla pasteurizadora.

VISTA GENERAL DEL APARATO



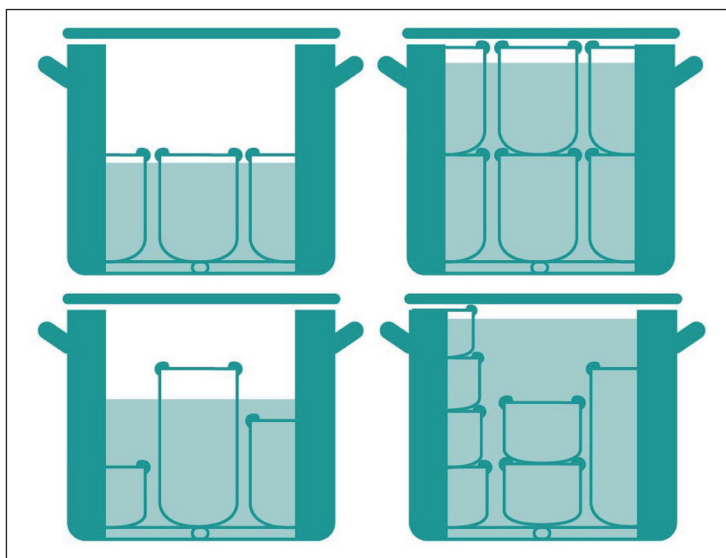
FUNCIONAMIENTO

El aparato es apto tanto para hervir alimentos como para calentar el agua y otros líquidos.

Hervir alimentos

1. Introduzca la rejilla en el interior.
2. Llene los tarros con los alimentos deseados y ciérrelos.
3. Coloque los tarros sobre la rejilla como se ilustra a continuación.

Atención: En caso de tarros pequeños, cabe un número mayor.



4. Llene de olla con suficiente agua para cubrir $\frac{3}{4}$ del vaso más alto con agua. No exceda la marca máxima.
5. Coloque la tapa y pulse el interruptor de encendido/apagado (ON). Configure el temporizador y elija la temperatura deseada. El aparato empieza a calentarse. Este proceso puede durar 90 minutos. Tan pronto como se alcance la temperatura elegida, el aparato cambia automáticamente del modo «Calentar» al modo «Mantener caliente».
6. Elija la temperatura y el tiempo de acuerdo con la tabla de preparación.

7. Una vez transcurrido el tiempo elegido, el aparato se apaga automáticamente y emite un pitido.
8. Apague el termostato y pulse el interruptor de encendido/apagado (OFF) antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
9. Coloque el aparato en un lavabo y abra el grifo para vaciar el agua. Deje que el aparato se enfríe por completo.
10. Una vez enfriado el aparato, retire los tarros con una manopla o unas pinzas, ya que estos aún estarán calientes. Deje que los tarros se enfríen por completo.

TABLA DE PREPARACIÓN

Atención: Estos datos son simplemente recomendaciones.

Fruta	°C	min
Manzana tierna/dura	90	30
Compota de manzana	90	30
Cereza	80	30
Pera tierna/dura	90	30
Fresas/Moras	80	25
Ruibarbo	100	30
Frambuesas/Grosellas	80	30
Grosellas/Arándano rojo	90	25
Albaricoque	90	30
Ciruelas amarillas/Ciruelas claudias	90	30
Melocotón	90	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	25
Arándanos	85	25

Atención: el tarro de conserva está caliente después del proceso. Utilice unas pinzas o manoplas para retirar los tarros. Conserve los tarros en un lugar seco, fresco y a la sombra.

Verdura	°C	min
Coliflor	100	90
Espárrago	100	120
Guisante	100	120
Zanahorias	100	90
Pepinillos en vinagre	90	30
Calabaza	90	30
Colinabo	100	90
Col de Bruselas/Col lombarda	100	120
Apio	100	120
Seta	100	110
Judía	100	120
Tomates/Tomate concentrado	90	30
Carne	°C	Min
Carne asada en trozos	100	120
Caldo de carne	100	60
Ave asada	100	75
Bien cocido	100	75
Carne picada para salchichas (cruda)	100	110

Calentar líquidos

Nota: Si calienta líquidos, la estufa sólo puede llenarse hasta la marca máxima. Si no lo hace, podría producirse una fuga de líquido al calentar la estufa.

1. Vierta en la olla el agua o la bebida deseada.
2. Coloque la tapa, encienda el aparato y elija la temperatura deseada. Tan pronto como se alcance la temperatura elegida, el aparato cambia automáticamente al modo «Mantener caliente».
3. Remueva con frecuencia el líquido para que el calor se distribuya de manera uniforme.
4. Si desea embotellar la bebida, coloque una botella debajo del grifo y apriete la llave del grifo. Cuando la botella se llene, suelte la llave del grifo.

Atención: no abra el grifo si calienta líquidos con trozos de alimentos, como fruta, verdura, etc., ya que puede obstruirlo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Deje que el dispositivo se enfríe antes de limpiarlo.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el fondo del recipiente con un cepillo de cerdas blandas o con un paño húmedo.
- Nunca utilice objetos afilados o duros, ya que podría dañar la superficie.
- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. Séquela con un paño seco.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

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. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 22
 Avant la première utilisation 22
 Aperçu de l'appareil 23
 Utilisation 24
 Tableau de stérilisation 25
 Nettoyage et entretien 26
 Informations sur le recyclage 26

FICHE TECHNIQUE

Número d'article	10034239	10034240	10034241
Désignation	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Volume brut	40 L	50 L	60 L
Source d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz		
Température réglable	30-100 °C		
Temps réglable	1-180 minutes		

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)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de brûlure ! L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez qu'aux boutons de réglage et aux poignées pour ne pas vous brûler.

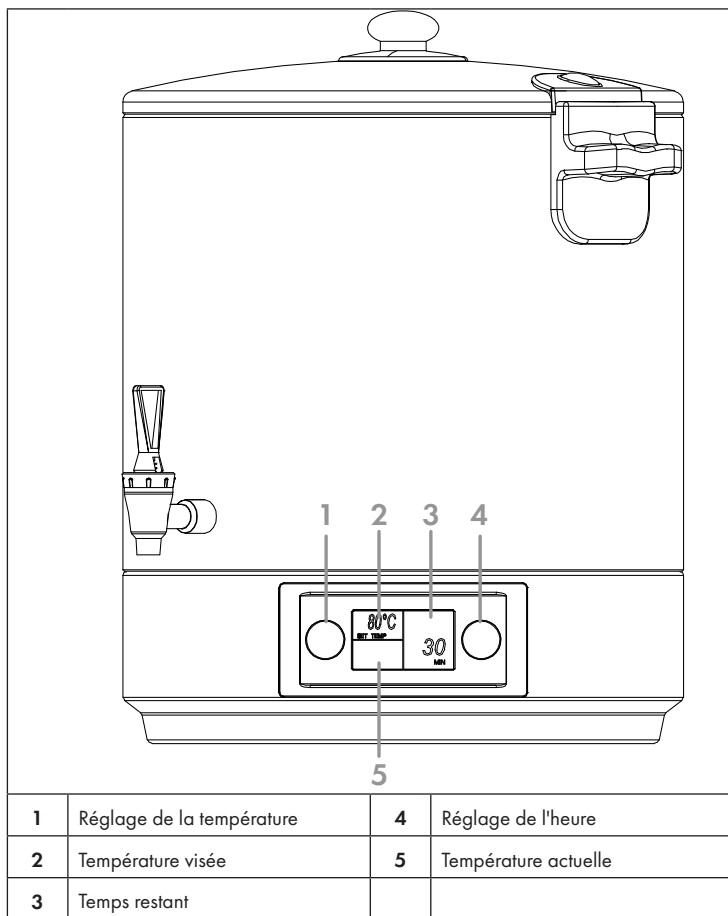
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Prévoyez au moins 20 cm d'espace autour entre l'appareil et les murs et autres appareils.
- Ne plongez jamais complètement l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, sous peine d'endommager les composants électriques.
- Les enfants de 8 ans et plus, les handicapés mentaux et physiques ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été familiarisés avec les fonctions et les mesures de sécurité par une personne responsable de leur sécurité. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants de 8 ans et plus ne sont autorisés à nettoyer l'appareil que sous surveillance.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes qualifiés.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Faites très attention lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides chauds.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.

Note: Pour profiter de la viande et des légumes bouillis en toute sécurité, faites toujours bouillir ces aliments deux fois : Le deuxième chauffage après au moins 24 heures. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur le site suivant : <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centre fédéral de la nutrition)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser le cuiseur pour la première fois, faites-y bouillir une fois de l'eau fraîche pour éliminer la poussière et les résidus de production en usine. Versez pour cela 6 litres d'eau et réglez le thermostat sur MAX.
- 2 Pour allumer le cuiseur, réglez la MINUTERIE sur 60 minutes. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- 3 Laissez l'appareil refroidir et videz l'eau.
- 4 Vous pouvez maintenant utiliser le cuiseur.

APERÇU DE L'APPAREIL



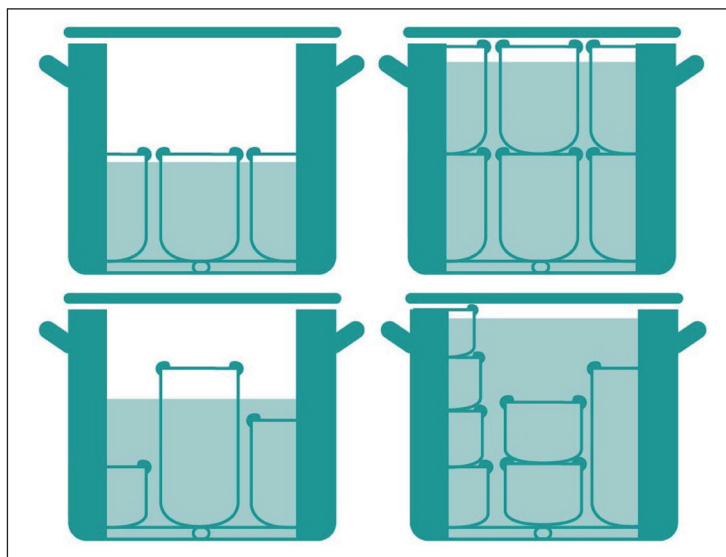
UTILISATION

Vous pouvez utiliser l'appareil pour la cuisson d'aliments ainsi que pour chauffer de l'eau et d'autres liquides.

Pour confire

1. Placez la grille insert dans le cuiseur.
2. Versez les aliments dans des bocaux et fermez-les.
3. Empilez les bocaux sur la grille comme indiqué sur l'illustration.

Remarque : Avec des bocaux plus petits, vous pouvez en placer plus dans l'appareil.



4. Remplissez le cuiseur avec suffisamment d'eau pour couvrir les $\frac{3}{4}$ du verre le plus haut avec de l'eau. Ne dépassez pas la marque maximale.
5. Mettez le couvercle et allumez l'interrupteur principal (ON). Réglez la minuterie et définissez la température souhaitée. L'appareil va maintenant commencer à chauffer, ce qui peut prendre jusqu'à 90 minutes. Lorsque la température définie est atteinte, l'appareil passe automatiquement du mode chauffage au mode réchauffage.
6. Réglez la température et la durée en fonction du tableau de cuisson. La durée mentionnée s'entend à partir du moment où la température cible est atteinte.

7. Une fois la durée définie écoulée, le stérilisateur s'arrête automatiquement et émet un bip.
8. Éteignez le thermostat et réglez l'interrupteur principal sur OFF avant de débrancher la fiche de la prise.
9. Placez l'appareil dans l'évier ou dans une baignoire et vidangez l'eau en poussant le robinet vers le bas. Laissez l'appareil refroidir.
10. Une fois l'appareil refroidi, retirez les bocaux avec des gants ou des pinces, car ils restent chauds longtemps. Laissez les bocaux refroidir complètement.

TABEAU DE STÉRILISATION

Remarque : Les informations suivantes sont des recommandations.

Fruits	°C	Min
Pommes douces / dures	90	30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires douces / dures	90	30
Fraises / mûres	80	25
Rhubarbe	100	30
Framboises / groseilles à maquereau	80	30
Groseilles / canneberges	90	25
Abricots	90	30
Mirabelles / Reines Claude	90	30
Pêches	90	30
Prunes / quetsches	90	30
Coing	95	25
Myrtilles	85	25

Remarque : Les bocaux de conservation sont chauds après ébullition. Utilisez des pinces ou des gants de cuisine pour retirer les pots. Gardez les conserves au sec, au frais et à l'abri de la lumière.

Légumes	°C	Min
Chou-fleur	100	90
Asperges	100	120
Pois	100	120
Carottes / Carottes	100	90
Cornichons	90	30
Citrouille	90	30
Chou-rave	100	90
Chou de Bruxelles / chou rouge	100	120
Céleri	100	120
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates / purée de tomates	90	30
Viande	°C	Min
Rôti en une seule pièce	100	120
Bouillon de viande	100	60
Gibier, volaille rôtie	100	75
Goulasch rôti	100	75
Saucisse de viande hachée (crue)	100	110

Pour réchauffer des liquides

Remarque : Si vous chauffez des liquides, le poêle ne doit être rempli que jusqu'à la marque maximale. Si vous ne le faites pas, le liquide pourrait s'écouler lorsque le poêle est chauffé.

1. Versez la boisson ou l'eau souhaitée dans le stérilisateur.
2. Mettez le couvercle en place, allumez l'appareil et réglez la température souhaitée. Une fois que la température souhaitée est atteinte, le stérilisateur passe automatiquement en mode de réchauffage.
3. Mélangez la boisson régulièrement afin que la chaleur soit distribuée uniformément.
4. Si vous souhaitez servir la boisson, mettez une tasse sous le robinet et appuyez sur ce dernier. Lorsque la tasse est pleine, relâchez le robinet.

Remarque : N'utilisez pas le robinet lorsque vous chauffez des liquides contenant des morceaux (punch aux fruits, soupe). Sinon, il pourrait se boucher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.
- Nettoyez le fond de la cuve avec une brosse douce ou un chiffon humide. N'utilisez jamais d'objets pointus ou durs pour éviter d'endommager la surface.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. Puis essuyez-le avec un chiffon sec.

INFORMATIONS 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 2012/19/UE. 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 en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto:



INDICE

Istruzioni di sicurezza 28
 Avvertenze per il primo utilizzo 28
 Panoramica generale 29
 Utilizzo 30
 Tabella dei tempi di cottura 31
 Pulizia e cura 32
 Indicazioni per lo smaltimento 32

DATI TECNICI

Numero di articolo	10034239	10034240	10034241
Individuazione	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Volume lordo	40 L	50 L	60 L
Rete elettrica	220-240 V ~ 50 Hz		
Temperatura regolabile	30-100 °C		
Tempo regolabile	1-180 minuti		

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS))

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Il dispositivo diventa bollente durante l'utilizzo. Afferrare solo il regolatore e i manici per evitare ustioni.

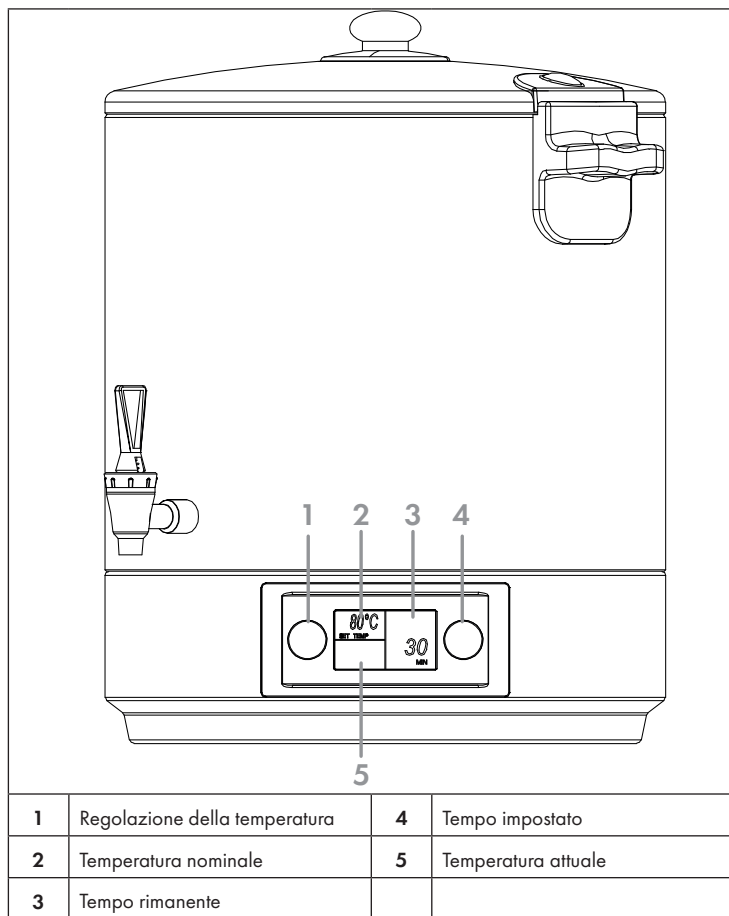
- Controllare sistematicamente che il dispositivo e il cavo d'alimentazione siano integri. In caso contrario non vanno utilizzati.
- Quando il dispositivo non viene più utilizzato è necessario spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente prima di pulirlo e riporlo.
- Appoggiare il dispositivo su una superficie stabile, piana e che non tema il calore. Il dispositivo deve essere posizionato a una distanza di almeno 20 cm dalle pareti o da altre apparecchiature.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi, in quanto le parti elettriche potrebbero subire danni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte a condizione che siano state fornite istruzioni e supervisione in merito a un uso sicuro del dispositivo. I bambini non possono giocare con il dispositivo. I bambini maggiori di 8 anni possono pulire il dispositivo solo sotto la supervisione di un adulto.
- Non provare a riparare il dispositivo autonomamente. Le riparazioni vanno svolte solo da tecnici qualificati.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento. Prestare molta attenzione durante la movimentazione dell'apparecchiatura contenente liquidi bollenti.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.

Nota: Per gustare la carne e le verdure bollite in modo sicuro, fate sempre bollire questi alimenti due volte: Il secondo riscaldamento dopo almeno 24 ore. Ulteriori informazioni su questo tema sono disponibili all'indirizzo: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro federale per l'alimentazione)

AVVERTENZE PER IL PRIMO UTILIZZO

- 1 Se si utilizza il bollitore per la prima volta far bollire dell'acqua fresca per rimuovere polvere e residui di lavorazione. Riempire 6 litri d'acqua e regolare il termostato su MAX.
- 2 Per azionare il bollitore impostare il TIMER su 60 minuti. Allo scadere del tempo il dispositivo si spegnerà automaticamente.
- 3 Lasciar raffreddare il dispositivo e rimuovere l'acqua.
- 4 Ora è possibile utilizzare il bollitore.

PANORAMICA GENERALE



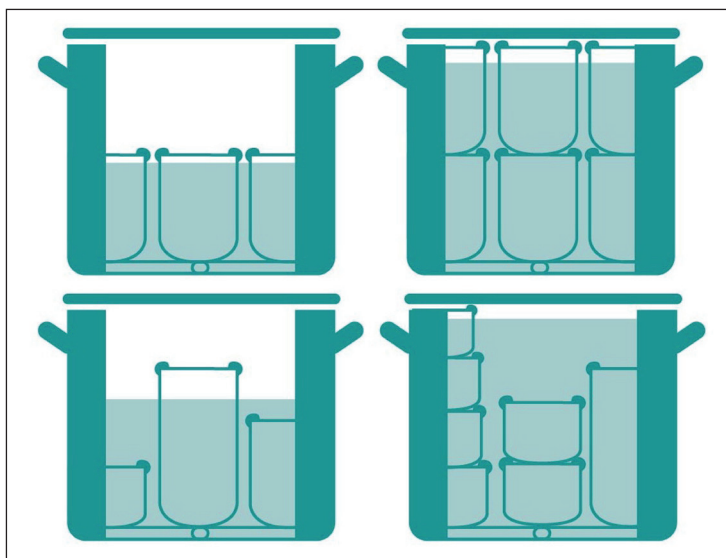
UTILIZZO

Il dispositivo può essere utilizzato sia per la cottura di alimenti sia per l'ebollizione dell'acqua e di altri liquidi.

Come fare per cuocere

1. Inserire la griglia nel bollitore.
2. Inserire gli alimenti in barattoli e chiuderli.
3. Impilare i barattoli sulla griglia come indicato in figura.

Nota: Utilizzando barattoli più piccoli è possibile impilarne un numero maggiore.



4. Riempire il bollitore con acqua a sufficienza per coprire con acqua i $\frac{3}{4}$ del vetro più alto. Non superare il segno massimo.
5. Chiudere con il coperchio e premere l'interruttore su ON. Impostare il timer e la temperatura desiderata. Il dispositivo inizia a riscaldarsi, cosa che può durare fino a 90 minuti. Al raggiungimento della temperatura impostata il dispositivo passa automaticamente dalla modalità di riscaldamento alla modalità di mantenimento in caldo.
6. Impostare la temperatura e il tempo in base alla tabella dei tempi di cottura. Il tempo ivi indicato vale dal momento in cui si raggiunge la temperatura obiettivo.

7. Allo scadere del tempo impostato il bollitore si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico.
8. Spegner il termostato e premere l'interruttore su OFF prima di togliere la spina dalla presa di corrente.
9. Mettere il dispositivo nel lavandino o in una vasca e scaricare l'acqua premendo il dispenser verso il basso. Lasciare quindi che si raffreddi.
10. Dopo che il dispositivo si è raffreddato togliere i barattoli con guanti da forno o una pinza, dato che c'è il rischio che rimangano caldi ancora a lungo. Lasciare che i barattoli si raffreddino del tutto.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

Nota: Queste indicazioni sono puramente indicative.

Frutta	°C	Min
Mele morbide / dure	90	30
Mousse di mele	90	30
Ciliegie	80	30
Pere morbide / dure	90	30
Fragole / more	80	25
Rabarbaro	100	30
Lamponi / uva spina	80	30
Ribes / mirtilli rossi	90	25
Albicocche	90	30
Mirabelle / susina Claudia	90	30
Prugne	90	30
Susine	90	30
Mele cotogne	95	25
Mirtilli	85	25

Nota: I barattoli sono bollenti dopo l'ebollizione. Utilizzare guanti da forno o una pinza per toglierli. Tenere la conserva in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Verdura	°C	Min
Cavolfiori	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Cetrioli sott'aceto	90	30
Zucche	90	30
Cavoli rapa	100	90
Cavolini di Bruxelles/cavoli rossi	100	120
Sedano	100	120
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
Pomodori/polpa di pomodoro	90	30
Carne	°C	Min
Arrosto in parti	100	120
Brodo di carne	100	60
Cacciagione/pollame arrosto	100	75
Gulasch arrosto	100	75
Carne trita con impasto di salsiccia (cruda)	100	110

Bollire i liquidi

Nota: se si riscaldano liquidi, la stufa può essere riempita solo fino al segno massimo. In caso contrario si potrebbero verificare perdite di liquido durante il riscaldamento della stufa.

1. Mettere la bevanda desiderata o l'acqua nel bollitore.
2. Chiudere con il coperchio, accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata. Nel momento in cui si raggiunge la temperatura impostata il bollitore passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo.
3. Mescolare la bevanda regolarmente in modo tale che il calore si propaghi in maniera uniforme.
4. Se si vuole travasare la bevanda mettere un bicchiere sotto il dispenser e premere il rubinetto verso il basso. Rilasciare il dispenser quando il bicchiere è pieno.

Nota: Non utilizzare il dispenser quando si riscaldano liquidi con pezzi (spremute, zuppe). In caso contrario si potrebbe ostruire.

PULIZIA E CURA

- Prima di iniziare le operazioni di pulizia lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Togliere sempre la spina prima di pulire il dispositivo.
- Pulire il fondo della pentola con una spazzola morbida o un panno umido. Non utilizzare mai oggetti duri o acuminati per non danneggiare la superficie.
- Pulire l'esterno del bollitore con un panno umido e morbido. Dopodiché asciugarlo con un panno asciutto.

INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non vanno smaltiti con i rifiuti generici urbani. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta differenziata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT