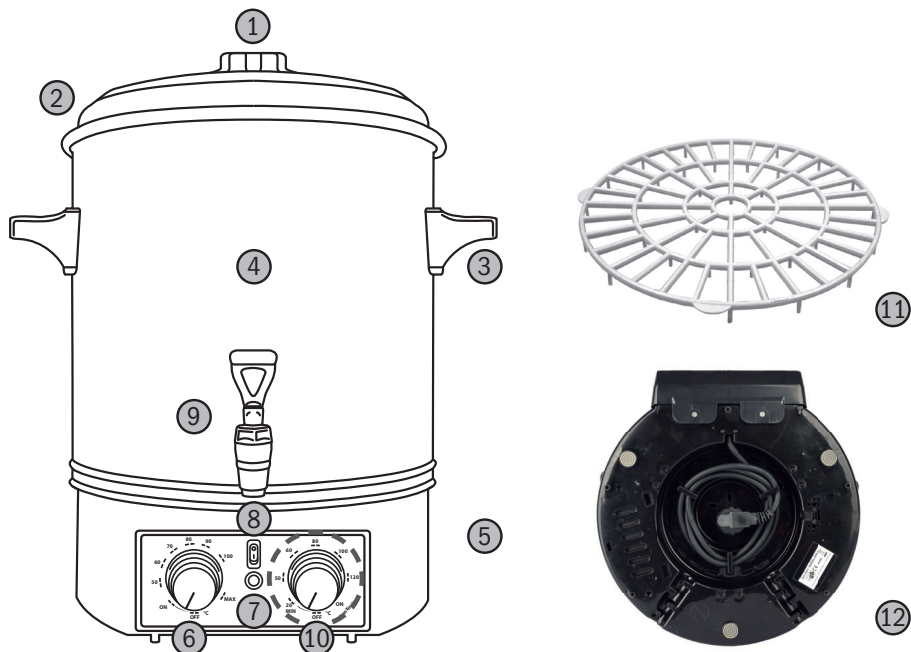


NATURSAFT

Canning kettle



NL Gebruiksaanwijzing	p. 2	PT Instruções de funcionamento	p. 20
FR Manuel d'utilisation	p. 5	PL Instrukcja obsługi	p. 23
EN Operating instructions	p. 7	NO Bruksanvisning	p. 26
DE Gebrauchsanweisung	p. 11	DK Brugsanvisning	p. 29
IT Istruzioni per l'uso	p. 14	SE Bruksanvisning	p. 32
ES Instrucciones de uso	p. 17		

2000 W/220-230 V / 50 - 60 Hz for art. 123.232.1 and 123.233.9
1800 W/220-230 V / 50 - 60 Hz for art. 123.230.5 and 123.231.3

Art. nr. 123.230.5
Art. nr. 123.231.3
Art. nr. 123.232.1
Art. nr. 123.233.9



Artikel 123.230.5 Natursaft elektrische inmaakketel email met thermostaat

Artikel 123.231.3 Natursaft elektrische inmaakketel email met thermostaat en timer

Artikel 123.232.1 Natursaft elektrische inmaakketel roestvrij staal met thermostaat

Artikel 123.233.9 Natursaft elektrische inmaakketel roestvrij staal met thermostaat en timer

Vóór gebruik

Bedankt voor je aankoop van deze Natursaft inmaakketel. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig omdat er belangrijke informatie in staat over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van dit apparaat. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats om later te kunnen raadplegen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze gebruiksaanwijzing omschreven doeleinden. Volg de veiligheidsinstructies wanneer je dit apparaat gebruikt.

Bedieningselementen

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Handvat van deksel | 7. Alarmschakelaar |
| 2. Deksel | 8. Indicatielampje |
| 3. Kunststof grepen | 9. Afvoerkraan |
| 4. Behuizing van het apparaat | 10. Timer (voor artikelen 123.231.3 en 123.233.9) |
| 5. Onderste deel | 11. Inlegrooster |
| 6. Thermostaat | 12. Snoeropberggleuf |

Veiligheidsinstructies

- Wikkel het netsnoer volledig af. Gebruik de snoeropberggleuf [12] om schade aan het netsnoer te voorkomen. Sluit het apparaat alleen aan op een veilig stopcontact met wisselstroom en een spanning die overeenkomt met de aanwijzingen op het etiket. Het netsnoer en de stekker moeten droog zijn. Sluit het netsnoer alleen aan wanneer je de ketel gaat gebruiken. Schakel het apparaat niet aan wanneer er geen water in zit.
 - Bewaar de machine na gebruik op een droge plek, het netsnoer kan onderaan in de ketel opgeborgen worden (zie afbeelding 2).
 - Trek nooit aan het netsnoer langs scherpe oppervlakken, buig het snoer nooit en laat het nooit over de rand van een tafel hangen of met hete oppervlakken in aanraking komen; bescherm het tegen hitte. Trek niet aan het netsnoer, maar aan de stekker zelf om deze uit het stopcontact te halen. Gebruik het snoer niet om het apparaat op te tillen of te verschuiven.
 - Gebruik alleen een verlengsnoer dat in perfecte staat is en ontworpen is voor ten minste 10 A.
 - Zorg altijd voor droge handen wanneer je de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt.
 - Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en gebruik het apparaat niet meer, als:
 - het apparaat of het netsnoer beschadigd is geraakt;
 - het apparaat lekt;
 - er reden tot bezorgdheid is omdat het apparaat mogelijk beschadigd is geraakt;
 - het apparaat tijdens de werking niet correct functioneert.
- Laat in die gevallen het apparaat repareren.
- Plaats het apparaat op een stevige en stabiele basis, uit de buurt van hete oppervlakken, zoals een fornuis, kookplaat of open vuur.
 - In deze ketel zijn indicaties aangebracht voor het minimum- en maximumvulniveau. Het maximumniveau mag niet worden overschreden. Anders bestaat het gevaar van brandletsel tijdens het koken.
 - **Let op:** het apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden of -blaren vanwege ontsnappende hete stoom. Verplaats de ketel niet wanneer die in gebruik is. Pas op voor hete stoom en condens wanneer je het deksel opent.
 - Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die elektrische apparaten kunnen veroorzaken. Houd het apparaat tijdens het gebruik altijd in de gaten en houd/bewaar het buiten bereik van kinderen.
 - Dompel het apparaat nooit onder in water.

- Deze ketel is uitgerust met droogkookbescherming; het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit zodra het water tijdens het gebruik opdraakt.
- Trek na het gebruik van het apparaat de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Laat het condenswater terugvallen in de ketel wanneer je het deksel verwijdt.
- Verplaats de ketel niet als die volledig gevuld is, vanwege het grote gewicht. Gebruik de afvoerkraan om het water af te voeren, voordat je het apparaat verplaatst.
- We nemen geen enkele aansprakelijkheid voor schade door verkeerd gebruik, verkeerde omgang of niet-professionele reparaties. In dergelijke gevallen is garantie uitgesloten. Dit apparaat is niet geschikt voor industrieel gebruik.

Bediening van de Natursaft inmaakketel

(a) Emailen/roestvrijstalen inmaakketel met thermostaat (art. 123.230.5/123.232.1)

Draai de thermostaat [6] van de Natursaft elektrische inmaakketel met de klok mee om de gewenste temperatuur in te stellen tussen de 30 °C ('ON') en 100 °C, of zet de thermostaat [6] op de hoogste stand voor continue verhitte. Het indicatielampje [8] gaat branden wanneer het verwarmingselement in werking is.

Zorg ervoor dat de thermostaat [6] vóór het gebruik in de 'OFF'-stand staat. Vul dan de ketel en stop daarna de stekker in het stopcontact (vergeet het inlegrooster niet). Stel vervolgens de thermostaat in op de gewenste temperatuur om die op ± 5 °C daarvan te houden. Het verwarmingselement blijft in werking totdat de gewenste temperatuur bereikt is. Daarna schakelt het zichzelf aan en uit om deze temperatuur te behouden.

De ketel is voorzien van een alarmschakelaar [7]: in de 'ON'-stand (I) laat de unit een geluid (piepsignaal) horen zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Zet de alarmknop in de 'OFF'-stand = 0 om het geluidssignaal uit te schakelen.

Om de ketel te kunnen uitschakelen, moet de thermostaat in de 'OFF'-stand staan.

Continu gebruik

De Natursaft-ketel kan ook gebruikt worden met de alarmschakelaar in de 'OFF'-stand [0]. In dat geval wordt de temperatuur op ± 5 °C van de gewenste temperatuur gehouden, totdat de ketel wordt uitgeschakeld door de thermostaat tegen de klok in naar de 'OFF'-stand te draaien.

Continue verhitte – doorkoken

Voor doorkoken kun je continue verhitte instellen door de thermostaat op de hoogste stand te zetten.

(b) Emailen/roestvrijstalen inmaakketel met thermostaat en timer (art. 123.231.3/123.233.9)

De timer [10] kan worden gebruikt om de inmaaktijd in te stellen (tussen 1 en 120 minuten) of om de ketel in continue modus te zetten.

Over het algemeen is het raadzaam om de inmaaktijd met de timer [10] in te stellen. Zorg ervoor dat de thermostaat [6] in de 'OFF'-stand staat. Vul dan de ketel (vergeet het inlegrooster niet) en stop daarna de stekker in het stopcontact. Nu kun je de juiste temperatuur instellen met de thermostaat [6] en de inmaaktijd selecteren. Het indicatielampje gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement in werking is. De temperatuur in de ketel wordt nu binnen ± 5 °C van de ingestelde temperatuur gehouden. Aan het eind van de inmaaktijd laat de timer een geluid (rinkelsignaal) horen om aan te geven dat het inmaakproces voltooid is, en schakelt de ketel zichzelf uit.

De ketel is voorzien van een alarmschakelaar [7]: in de 'ON'-stand (I) laat de unit een geluid (piepsignaal) horen zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Zet de alarmknop in de 'OFF'-stand [0] om het geluidssignaal uit te schakelen. Deze schakelaar kun je tijdens het inmaken meestal in de 'OFF'-stand laten staan. Het alarm kan echter wel handig zijn wanneer de ketel voor het koken gebruikt wordt.

Continu gebruik

Draai de timer [10] tegen de klok in om continu gebruik te selecteren. De temperatuur van de ketel blijft nu binnen ± 5 °C van de ingestelde temperatuur. Het alarm [7] kan in deze stand handig zijn om aan te geven wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

Draai de timer met de klok mee tot de 'OFF'-stand om het continue gebruik stop te zetten.

Continue verhitte – doorkoken

Voor doorkoken kun je continue verhitte instellen door de thermostaat op de hoogste stand te zetten.

Eerste gebruik

Maak de ketel en het deksel grondig schoon voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Kook ca. tien minuten ongeveer vijf liter water. Wikkel het netsnoer altijd volledig af. Zorg dat het snoer tijdens het gebruik niet met het hete apparaat in aanraking komt. Wanneer je het nieuwe apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan het een lichte geur afgeven. Dat is geen reden voor ongerustheid.

Reinigen en onderhoud

- Het is erg belangrijk om de ketel na gebruik te reinigen. De droge ingrediënten kunnen aan het metaal vast blijven zitten.
- Gebruik geen scherp metalen gereedschap om restanten te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de ketel schoon te maken. (Tip: azijn kan daarbij helpen.)
- Zorg dat er geen water op de elektronische onderdelen van de machine kan spatten.

Om gevaren te voorkomen, laat uitsluitend de fabrikant, diens klantenservice of een andere daarvoor gekwalificeerde persoon het apparaat repareren of het beschadigde netsnoer vervangen.

Reparaties die onder de garantie vallen, mogen uitsluitend door de fabrikant uitgevoerd worden. Twee jaar garantie op fabricagefouten. Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen: de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de RoHS-richtlijn 2011/65/EU, Verordening (EU) nr. 10/2011, de ResAP-resolutie van de Europese Raad (2004)5 en paragraaf 30 en 31 van het Duitse LFGB. Onder voorbehoud van technische wijzigingen. Verpakkingsmateriaal op de juiste manier afvoeren.

Inmaaktips

Er is niet veel veranderd sinds oma's tijd. Het basisprincipe is hetzelfde gebleven: inmaken betekent steriliseren of producten bewaren zonder het gebruik van chemische bewaarmiddelen. Door de continue verhitting worden de bacteriën gedood. Tegelijkertijd zorgt de gegenereerde druk ervoor dat de fles kiemvrij en luchtdicht wordt. De ketels zijn echter niet meer zoals vroeger. Geautomatiseerde inmaakketels bieden veel gebruiksgemak, wat oma heel fijn zou hebben gevonden.

Bij het inmaken van voedsel zijn de voorbereiding en netheid cruciaal. De vruchten en groenten moeten vers en rijp zijn, en van goede kwaliteit.

- Was de ongesneden vruchten en groenten eerst, en laat ze dan uitlekken.
- Het inmaken van sperziebonen en erwten gaat beter als ze eerst geblancheerd worden.
- Reinig de potten eerst zeer zorgvuldig met heet water en reinigingsmiddel, spoel ze dan om met heet water en leg ze te drogen op een schone doek.
- Houd de deksels in schoon water totdat je ze gaat gebruiken.
- Gebruik geen poreuze, beschadigde of gespannen rubberen ringen of rubberen deksels.
- Vul de inmaakkotten tot twee cm van de rand of volg de aanwijzingen van de glasfabrikant.
- Draai alle schroeven stevig vast, en sluit alle klemmen en beugels goed af. Sluit de potten direct na het steriliseren af.
- Plaats de potten op het inlegrooster. Je kunt potten van verschillende hoogtes gebruiken.
- Plaats de potten voor 2/3 tot 3/4 in het water. Als je de potten in twee lagen plaatst, moet de hoogte 2/3 tot 3/4 van de bovenste laag zijn.
- Wanneer je de potten in de ketel plaatst, moeten ze ongeveer dezelfde temperatuur hebben als het water.
- Plaats het deksel op de ketel.
- De opwarmingstijd is niet inbegrepen bij de inmaaktijd.
- De inmaaktijd begint pas wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Vanaf dat moment begint de timer te lopen.
- Neem na het verstrijken van de inmaaktijd de potten eruit, maar laat de klemmen en deksels op de potten zitten, totdat ze volledig afgekoeld zijn. Plaats de potten onmiddellijk in koud water.
- Zelf ingemaakt voedsel kun je het beste op een droge, koele en donkere plek bewaren.

Meer tips en recepten voor het succesvol inmaken van groenten en fruit vind je in het WECK®-Inmaakboek (Artikelnr.: 131.021.8), verkrijgbaar op www.brouwland.com.

N° d'article 123.230.5 Natursaft stérilisateur électrique émaillé avec thermostat

N° d'article 123.231.3 Natursaft stérilisateur électrique émaillé avec thermostat et minuterie

N° d'article 123.232.1 Natursaft stérilisateur électrique en inox avec thermostat

N° d'article 123.233.9 Natursaft stérilisateur électrique en inox avec thermostat et minuterie

Avant l'utilisation

Merci d'avoir choisi le stérilisateur Natursaft. Veuillez lire attentivement ces instructions. Ces dernières contiennent des informations importantes relatives à l'utilisation, à la sécurité et à l'entretien du dispositif. Veuillez conserver précieusement ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Utilisez l'appareil uniquement pour les fins auxquelles il est destiné selon ce manuel d'utilisation. Veuillez respecter l'ensemble de ces instructions lorsque vous utilisez le dispositif.

Commandes

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Poignée du couvercle | 7. Interrupteur d'alarme |
| 2. Couvercle | 8. Témoin lumineux |
| 3. Poignées en plastique | 9. Robinet de vidange |
| 4. Corps du dispositif | 10. Minuterie (pour les articles 123.231.3 et 123.233.9) |
| 5. Partie inférieure | 11. Grille |
| 6. Thermostat | 12. Guide-câble |

Consignes de sécurité

- Dérivez entièrement le câble d'alimentation. Utilisez le guide-câble [12] afin d'éviter d'endommager le câble. Branchez uniquement l'appareil à une prise électrique sûre (courant alternatif) et dont le voltage correspond aux indications apparaissant sur l'étiquette. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs. Branchez le câble uniquement lorsque le stérilisateur est en fonction. N'allumez pas l'appareil lorsque ce dernier ne contient pas d'eau.
- Après utilisation, rangez l'appareil dans un endroit sec. Le câble d'alimentation peut être rangé dans la partie inférieure de l'appareil (voir illustration 2).
- Ne faites jamais passer le câble sur des arêtes coupantes, ne le tordez pas et ne le laissez pas pendre au bord d'une table ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, protégez-le de la chaleur. Pour débrancher le stérilisateur, tirez sur la prise et non sur le câble. Ne vous servez pas du câble pour soulever ou déplacer le dispositif.
- Utilisez uniquement des rallonges électriques en parfait état et pouvant supporter au moins 10 A.
- Assurez-vous toujours que vos mains soient sèches au moment de débrancher l'appareil.
- Débranchez l'appareil et cessez immédiatement toute utilisation si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - une fuite est détectée ;
 - l'appareil présente des signes de dommages ;
 - l'appareil ne fonctionne pas correctement.

Dans les cas précédemment cités, faites réparer l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface solide et stable, à l'écart de surfaces chaudes telles que des cuisinières, des plaques chauffantes ou des flammes nues.
- Ce stérilisateur est équipé d'un indicateur de niveau de remplissage minimum et maximum. Afin de ne pas vous exposer à des risques de brûlures, ne dépassez pas le niveau maximum.
- Attention :** L'appareil chauffe. Risque de brûlure lié au dégagement de vapeur chaude. Ne déplacez pas le stérilisateur pendant l'utilisation. Prenez garde à la vapeur chaude et à la condensation lorsque vous retirez le couvercle de l'appareil.
- Les enfants n'ont pas conscience des dangers liés au maniement d'appareils électriques. Surveillez toujours l'appareil durant l'utilisation et gardez-le hors de portée des enfants.

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Le stérilisateur est équipé d'une protection anti-chauffe à sec, il s'arrêtera automatiquement quand il n'y a plus d'eau pendant l'usage.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Lorsque vous retirez le couvercle, laissez l'eau de condensation retomber dans le stérilisateur.

Fonctionnement du stérilisateur Natursaft

(a) Stérilisateur émaillé/en inox avec thermostat (n° d'article 123.230.5 / 123.232.1)

Tournez le bouton du thermostat [6] du stérilisateur électrique Natursaft vers la droite pour sélectionner la température souhaitée entre 30 °C (ON) et 100 °C ou choisissez la position max. pour un chauffage continu. Le témoin lumineux [8] s'allume lorsque l'élément chauffant est en fonction.

Avant l'utilisation, assurez-vous que le thermostat [6] est en position « OFF ». Remplissez ensuite le stérilisateur et branchez le câble d'alimentation (n'oubliez pas la grille). Ensuite, réglez le thermostat à la température désirée et maintenez-la à environ 5 °C près. L'élément chauffant reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Ensuite, il s'allume ou s'éteint afin de maintenir la température.

Le stérilisateur est muni d'un interrupteur d'alarme [7] : en position « ON » (I), l'appareil émet un signal sonore (bip) lorsque la température souhaitée est atteinte. Pour arrêter ce signal sonore, mettez le bouton de l'alarme en position « OFF », position = 0. Pour éteindre le stérilisateur, le thermostat doit être en position « OFF ».

Fonctionnement continu

Le stérilisateur Natursaft peut également être utilisé lorsque l'interrupteur d'alarme est en position « OFF », position [0]. Dans ce cas, la température est maintenue à la température désirée à environ 5 °C près, et ce, jusqu'à ce que vous éteignez l'appareil en tournant le thermostat vers la gauche, en position « OFF ».

Chauffage continu – ébullition

Vous pouvez obtenir une ébullition en mettant le thermostat en position max. pour un chauffage continu.

- L'appareil étant très lourd, ne le déplacez pas lorsqu'il est plein. Videz l'eau à l'aide du robinet de vidange avant de le déplacer.
- Nous ne pouvons pas être tenus responsables des dommages découlant d'une utilisation inadaptée, de mauvaises manipulations ou de réparations n'ayant pas été effectuées par un professionnel. Les cas précédemment cités sont exclus de la garantie. L'appareil n'est pas

(b) Stérilisateur émaillé/en inox avec thermostat et minuterie (n° d'article 123.231.3 / 123.233.9)

La minuterie [10] peut être utilisée pour sélectionner le temps de stérilisation (entre 1 et 120 minutes) ou pour mettre le stérilisateur en mode continu.

En général, vous utiliserez la minuterie [10] pour sélectionner le temps de stérilisation. Assurez-vous que le thermostat [6] est éteint. Remplissez ensuite le stérilisateur (n'oubliez pas la grille) et branchez le câble d'alimentation. Vous pouvez à présent régler la température à l'aide du thermostat [6] et sélectionner le temps de stérilisation. Lorsque l'élément chauffant est en fonction, le témoin lumineux s'allume. Le stérilisateur maintient alors la température à la température sélectionnée à environ 5 °C près. Une fois le temps de stérilisation écoulé, la minuterie émet un signal sonore (sonnerie) indiquant que le processus de stérilisation est terminé et que le stérilisateur va s'éteindre.

Le stérilisateur est muni d'un interrupteur d'alarme [7] : en position « ON » (I), l'appareil émet un signal sonore (bip) lorsque la température souhaitée est atteinte. Pour arrêter ce signal sonore, mettez le bouton de l'alarme en position « OFF » [0]. En règle générale, l'interrupteur peut être laissé en position « OFF » durant la stérilisation. L'alarme peut toutefois se révéler utile lorsque le stérilisateur est utilisé pour cuisiner.

Fonctionnement continu

Pour sélectionner le mode de fonctionnement continu, tournez le bouton de la minuterie [10] vers la gauche. La température est alors maintenue à la température désirée à environ 5 °C près, et ce, pour une durée indéterminée. L'alarme [7] peut se révéler utile pour indiquer que la température définie est atteinte.

Pour arrêter le fonctionnement continu, tournez le bouton de la minuterie vers la droite, en position « OFF ».

Chauffage continu – ébullition

Vous pouvez obtenir une ébullition en mettant le thermostat en position max. pour un chauffage continu.

Première utilisation

Nettoyez soigneusement le stérilisateur et le couvercle avant la première utilisation. Faites bouillir 5 litres d'eau pendant environ 10 minutes. Déroulez toujours le câble d'alimentation complètement. Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec l'appareil chaud lorsque celui-ci est en fonction. Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur. Il n'y a toutefois pas lieu de s'en inquiéter.

Nettoyage et entretien

- Il est primordial de nettoyer le stérilisateur après utilisation. Les ingrédients secs sont susceptibles de coller au métal.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou un tampon abrasif doux pour nettoyer l'intérieur du stérilisateur. (Conseil : l'utilisation de vinaigre peut s'avérer utile.)
- Veillez à ne mouiller aucun des composants électroniques de l'appareil.

Afin d'éviter tout danger, pour toute réparation de l'appareil ou pour le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, faites uniquement appel au fabricant, au service clientèle ou à toute autre personne compétente.

Les réparations couvertes par la garantie doivent impérativement être effectuées par le fabricant. Garantie de 2 ans sur les défauts de fabrication. L'appareil est conforme aux directives de l'UE : Directive « basse tension » 2014/35/EU, Directive CEM 2014/30/EU, Directive RoHS 2011/65/EU, Règlement (UE) n° 10/2011, Résolution ResAP (2004)5 du Conseil européen et § 30 et § 31 du LFGB allemand. Sous réserve de modifications techniques. Éliminez l'emballage de façon adéquate.

Conseils relatifs à la mise en conserve

Peu de choses ont changé depuis l'époque de nos grands-mères. Le principe est toujours le même : La mise en conserve implique la stérilisation ou la conservation de produits sans conservateurs chimiques. La chaleur constante élimine les bactéries présentes dans la nourriture. Dans le même temps, la pression créée libère la bouteille de tout germe et rend celle-ci étanche. Le stérilisateur n'est toutefois plus ce qu'il était. Les stérilisateurs automatisés offrent une grande aisance d'utilisation que nos grands-mères auraient adorée.

En ce qui concerne la conservation des aliments, la préparation et la propreté sont incontournables. Les fruits et les légumes doivent être frais, mûrs et de bonne qualité.

- Lavez les fruits et les légumes entiers et laissez-les égoutter.
- Les haricots verts et les pois se conservent mieux une fois blanchis.
- Lavez minutieusement les bocaux avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, rincez-les ensuite à l'eau chaude et laissez-les sécher sur une serviette propre.
- Laissez les couvercles tremper dans de l'eau propre jusqu'à ce que vous en ayez besoin.
- N'utilisez pas de joints en caoutchouc ou de couvercles en caoutchouc poreux, abîmés ou détendus.
- Remplissez le récipient jusqu'à 2 cm en dessous du bord ou suivez les instructions du fabricant du bocal.
- Resserrez fermement toutes les vis, les clips et les attaches et fermez les bocaux tout de suite après la stérilisation.
- Placez les bocaux sur la grille. Vous pouvez utiliser des bocaux de différentes tailles.
- Placez les bocaux dans l'eau jusqu'à 2/3 ou 3/4 de leur hauteur. Si vous utilisez deux couches de bocaux, l'eau doit atteindre 2/3 à 3/4 de la hauteur de la couche supérieure.
- Les bocaux placés dans le stérilisateur doivent avoir approximativement la même température que celle de l'eau.
- Placez le couvercle sur le stérilisateur.
- Le temps de stérilisation ne comprend pas le temps de mise en température.
- La période de stérilisation commence lorsque la température sélectionnée est atteinte. À partir de ce moment, la minuterie démarre.
- Après la période de stérilisation, retirez les bocaux et laissez les clips et les couvercles sur les bocaux jusqu'à ce qu'ils aient entièrement refroidi. Placez immédiatement les bocaux dans l'eau froide.
- Les conserves maison se conservent de préférence dans un endroit sec, frais et sombre.

Vous trouvez plus de 250 recettes de stérilisation et des conseils pour stériliser les fruits et légumes dans « Le livre WECK® de la stérilisation » (N° d'article : 131.022.6), disponible sur www.brouwland.com.

Item 123.230.5 Natursaft electrical canning kettle enamel with thermostat

Item 123.231.3 Natursaft electrical canning kettle enamel with thermostat and timer

Item 123.232.1 Natursaft electrical canning kettle stainless steel with thermostat

Item 123.233.9 Natursaft electrical canning kettle stainless steel with thermostat and timer

Before use

Thank you for buying a Natursaft, please read the instructions carefully. They hold important information for use, safety and maintenance of the appliance. Keep the instructions in a safe place so you can refer to them later. Use this appliance only for its intended purpose as defined in these operating instructions. Follow the safety instructions when using the appliance.

Operating Controls

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Handle for lid | 7. Alarm switch |
| 2. Lid | 8. Indicator light |
| 3. Plastic grips | 9. Drain valve |
| 4. Body of the device | 10. Timer (for article 123.231.3 and 123.233.9) |
| 5. Lower part | 11. Inlay grid |
| 6. Thermostat | 12. Cable guide |

Safety instructions

- Unwind the mains cable completely. Use the cable guide [12] to avoid damage to the cable. Connect the appliance only to a safe alternating current socket with a voltage in accordance with the indications on the label. The mains cable and plug must be dry. Only plug in the cable when the kettle is in use. Do not switch the appliance on when there is no water inside.
- After use, store the machine in a dry place, the mains cable can be stored at the bottom of the kettle (see picture 2).
- Never pull the mains cable over sharp edges, do not bend it and do not allow the cable to hang over the edge of a table or touch hot surfaces; protect it from heat. Pull the plug, not the cable to unplug the kettle. Do not use the cable to lift or move the appliance.
- Only use extension cables that are in perfect condition and designed for at least 10 A.
- Always make sure your hands are dry when you unplug the appliance.
- Unplug and stop using the appliance immediately if:
 - the appliance or mains cable are damaged;
 - the appliance is leaking;
 - there is cause for concern that it may be damaged;
 - the appliance is malfunctioning during operation.

Have the appliance repaired in these cases.
- Place the appliance on a solid and stable base, away from hot surfaces such as a stove top, hot plate or an open flame.
- This kettle is equipped with a minimum and maximum fill level indicator. Do not exceed the maximum level. Otherwise there is danger of burns during cooking.
- Caution:** The appliance gets hot. Danger of scald burns due to hot steam escaping. Do not move the kettle while using it. Beware of hot steam and condensation when opening the lid.
- Children are unaware of the dangers that can be caused by electrical appliances. Always keep an eye on the appliance while using it and keep/store it out of the reach of children.
- Never immerse the appliance in water.

- The kettle is equipped with boil-dry protection; it will disable itself automatically once the water has run out during use.
- After using the appliance pull the plug from the socket and let the appliance cool down. Let the condensation water fall back into the kettle when removing the lid.
- Don't move the kettle when it is filled completely, as it is very heavy. Use the drain valve to drain the water before transporting it.
- We do not assume any liability for damages caused by misuse, handling errors or unprofessional repair. Any warranty is excluded in such cases. The appliance is not suitable for industrial use.

Operating the Natursaft canning kettle

(a) Enamel / stainless steel canning kettle with thermostat (art. 123.230.5 / 123.232.1)

Turn the thermostat [6] of the Natursaft electric canning kettle clockwise to select the desired temperature between 30 °C (ON) and 100 °C, or switch it to the max. position to select continuous heating. The indicator light [8] will light up when the heating element is switched on.

Before use, make sure the thermostat [6] is in the 'OFF' position. Then fill the kettle and plug in the mains cable (don't forget the inlay grid). Next, turn the thermostat up to the desired temperature and keep it within ± 5 °C. The heating element will be switched on until the desired temperature is reached and then switched on and off to maintain this temperature.

The kettle is equipped with an alarm switch [7]: in the 'ON' position (I), the unit will produce a sound (beep) when the set temperature is reached. To turn off the sound, switch the alarm button to the 'OFF' position = 0.

To turn off the kettle, the thermostat must be in the 'OFF' position.

Continuous operation

The Natursaft kettle can also be used with the alarm switch to the 'OFF' position [0]. In this case the temperature is kept within ± 5 °C of the desired temperature, until the kettle is switched off by turning the thermostat counterclockwise to the 'OFF' position.

Continuous heating – achieving a rolling boil

To achieve a rolling boil continuous heating can be applied by selecting the max. position with the thermostat.

(b) Enamel / stainless steel canning kettle with thermostat and timer (art. 123.231.3 / 123.233.9)

The timer [10] can be used to select the canning time (between 1 and 120 minutes) or to put the kettle in continuous mode.

Generally you will want to select the canning time with the timer [10]. Make sure the thermostat [6] is in the off position. Then fill the kettle (don't forget the inlay grid) and plug in the mains cable. Now you can set the correct temperature with the thermostat [6] and select the canning time. The indicator light will switch on to indicate that the heating element is on. The kettle will now keep the temperature within ± 5 °C of the set temperature. At the end of the canning time the timer will produce a sound (ring) to indicate that the canning process is completed and the kettle will switch off.

The kettle is equipped with an alarm switch [7]: in the 'ON' position (I), the unit will produce a sound (beep) when the set temperature is reached. To turn off the sound, switch the alarm button to the 'OFF' position [0]. Most of the time during canning you can leave the switch in the 'OFF' position. The alarm will however prove to be convenient when the kettle is used for cooking.

Continuous operation

Turn the timer [10] counterclockwise to select continuous operation. The kettle will now stay within ± 5 °C of the set temperature indefinitely. The alarm [7] can come in handy in this setting to indicate when the set temperature is reached.

To end continuous operation turn the timer clockwise to the 'OFF' position.

Continuous heating – achieving a rolling boil

To achieve a rolling boil continuous heating can be applied by selecting the max. position with the thermostat.

First use

Clean the kettle and lid thoroughly before using it for the first time. Boil about 5 litres of water for about 10 minutes. Always unwind the mains cable completely. Make sure that it does not come into contact with the hot appliance during operation. When using the new appliance for the first time, it may give off a slight smell, this does not give any cause for concern.

Cleaning and maintenance

- It is very important to clean the kettle after use. The dry ingredients may stick to the metal.
- Do not use any sharp metal utensil to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the kettle.
(Tip: Vinegar can be helpful.)
- Do not splash any electronic parts of the machine.

To avoid danger, have the appliance repaired or a damaged mains cable replaced by the manufacturer, their customer service or any other respectively qualified person only.

Repairs covered by the warranty shall only be carried out by the manufacturer. 2 year warranty on manufacturing defects. The appliance is in accordance with the EU-Directives: Low Voltage Directive 2014/35/EU, EMC Directive 2014/30/EU, RoHS Directive 2011/65/EU, Regulation (EU) No 10/2011, European Council Resolution ResAP (2004)5 and German § 30 and § 31 LFGB. Subject to technical alterations. Dispose of packaging material in a proper manner.

Canning tips

Not much has changed since grandmothers' time. The principle has remained the same: canning means sterilisation or preserving products without chemical preservatives. The constant heat kills the bacteria in the food. At the same time, the created pressure makes the bottle germ-free and air locked. However the kettle isn't what it used to be. Automated preserving kettles give a great ease in use which grandmother would have loved.

Preparation and neatness are a must while preserving foods. Fruit and vegetables have to be of a good quality, fresh and ripe.

- Wash uncut fruit and vegetables and let them leak out.
- Green beans and peas are better preserved when they are blanched first.
- Clean the jars very carefully with hot water and detergent, then rinse with hot water, leave to dry on a clean towel.
- Keep the lids in clean water until you use them.
- Do not use any porous, damaged or stretched rubber rings or rubber lids.
- Fill the recipient to 2 cm from the rim of the jar or follow the instructions of the glass manufacturer.
- Firmly close all the screws, clamps and clasps, close the jars right after the sterilisation time.
- Place the jars on the inlay grid. You can use different heights in jars.
- Place the jars 2/3 to 3/4 in the water. If you work with two layers of jars, the height has to be 2/3 to 3/4 of the top layer.
- When you place the jars in the kettle, they have to have approximately the same temperature as the water.
- Place the lid on the kettle.
- You can find information on the different ways of preserving fruit, vegetables or meat in a cookbook.
- The preserving time does not include the warming-up time.
- The preserving time begins when the chosen temperature is reached. From this point the timer sets in.
- After the preserving period, take out the jars, leave the clamps and lids on the jars till they are completely cooled down. Put the jars immediately in cold water.
- Home-made preserved food is best kept in a dry, cool and dark place.

Artikel 123.230.5 Natursaft elektrischer Einmachkessel Email mit Thermostat

Artikel 123.231.3 Natursaft elektrischer Einmachkessel Email mit Thermostat und Zeitschaltuhr

Artikel 123.232.1 Natursaft elektrischer Einmachkessel Edelstahl mit Thermostat

Artikel 123.233.9 Natursaft elektrischer Einmachkessel Edelstahl mit Thermostat und Zeitschaltuhr

Vor Verwendung

Vielen Dank für den Kauf eines Natursaft Einmachkessels. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Gebrauch, Sicherheit und Wartung des Geräts. Heben Sie die Gebrauchsanweisung gut auf, so dass Sie später wieder darauf zurückgreifen können. Verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen bestimmungsgemäßen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung. Berücksichtigen Sie bei Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise.

Funktionskontrollen

- | | |
|------------------|---|
| 1. Deckelgriff | 7. Alarmschalter |
| 2. Deckel | 8. Kontrollleuchte |
| 3. Plastikgriffe | 9. Ablassventil |
| 4. Gerätegehäuse | 10. Zeitschaltuhr (für Artikel 123.231.3 und 123.233.9) |
| 5. Unterer Teil | 11. Einlegerost |
| 6. Thermostat | 12. Kabelführung |

Sicherheitshinweise

- Das Stromkabel vollständig abrollen. Die Kabelführung [12] verwenden, um das Kabel nicht zu beschädigen. Das Gerät nur an eine sichere Steckdose mit Wechselstromversorgung gemäß den Angaben auf dem Etikett anschließen. Stromkabel und -stecker müssen trocken sein. Das Kabel nur anschließen, wenn der Kessel in Gebrauch ist. Das Gerät nicht einschalten, wenn kein Wasser enthalten ist.
- Das Gerät nach Gebrauch an einem trockenen Ort aufbewahren; das Stromkabel kann im Boden des Kessels verstaut werden (siehe Foto 2).
- Das Stromkabel niemals über scharfe Kanten ziehen, nicht knicken und nicht über die Tischkante herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen lassen. Vor Hitze schützen. Ziehen Sie zum Ausstecken des Kessels stets am Stecker, niemals am Kabel. Das Gerät nicht am Kabel hochziehen oder bewegen.
- Nur Verlängerungskabel verwenden, die in einwandfreiem Zustand und für mindestens 10 A ausgelegt sind.
- Stecker immer nur mit trockenen Händen von dem Gerät entfernen.
- Das Gerät sofort ausstecken und nicht mehr verwenden, wenn
 - das Gerät oder die Stromkabel beschädigt sind;
 - das Gerät undicht ist;
 - Anzeichen dafür bestehen, dass das Gerät beschädigt sein könnte;
 - das Gerät während des Betriebs nicht richtig funktioniert.
 In diesen Fällen muss das Gerät repariert werden.
- Das Gerät auf eine feste und stabile Unterlage stellen, in sicherer Entfernung von heißen Oberflächen wie Herd, Kochplatte oder offener Flamme.
- Dieser Kessel verfügt über einen Füllstandsanzeiger für Minimum und Maximum. Das Maximum darf nicht überschritten werden. Andernfalls besteht während des Kochens Verbrennungsgefahr.
- **Vorsicht:** Das Gerät wird heiß. Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr durch austretenden Heißdampf. Den Kessel während des Gebrauchs nicht bewegen. Vorsicht vor heißem Dampf und Kondensation beim Öffnen des Deckels.
- Kinder kennen nicht die Gefahren, die von elektrischen Geräten ausgehen können. Bei Gebrauch stets das Gerät im Auge behalten und außer Reichweite von Kindern halten/aufbewahren.

- Niemals das Gerät in Wasser tauchen.
- Der Kessel ist mit einem Trockengehsschutz ausgestattet; er schaltet sich automatisch ab, sobald während des Gebrauchs kein Wasser mehr im Kessel ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausstecken und abkühlen lassen. Das Kondenswasser beim Abnehmen des Deckels in den Kessel zurück fallen lassen.

Betrieb des Natursaft Einmachkessels

(a) Einmachkessel Email/Edelstahl mit Thermostat (Art. 123.230.5/123.232.1)

Das Thermostat [6] des Natursaft elektrischer Einmachkessel im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen, zwischen 30 °C (ON) und 100 °C, oder den Schalter für Dauerwärme auf die höchste Stufe einstellen. Die Kontrollleuchte [8] leuchtet auf, sobald das Heizelement eingeschaltet ist.

Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass das Thermostat [6] auf „OFF“ steht. Dann den Kessel befüllen und das Stromkabel einstecken (den Einlegerost nicht vergessen). Anschließend das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen und bei ± 5 °C beibehalten. Das Heizelement ist bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet. Um anschließend die Temperatur aufrecht zu erhalten, schaltet es sich ein und aus.

Der Kessel ist mit einem Alarmschalter [7] ausgestattet: steht der Schalter auf „ON“ (I), erzeugt der Kessel einen Piepton, sobald die Temperatur erreicht ist. Zum Ausschalten des Signaltons den Alarmschalter auf Position „OFF“ = 0 drehen.

Um den Kessel auszuschalten, muss das Thermostat auf Position „OFF“ stehen.

Dauerbetrieb

Der Natursaft Einmachkessel kann auch dann verwendet werden, wenn der Alarmschalter auf Position „OFF“ [0] steht. In diesem Fall wird die Temperatur so lange auf ± 5 °C der gewünschten Temperatur beibehalten, bis der Einmachkessel durch Drehen des Thermostats gegen den Uhrzeigersinn auf die Stellung „OFF“ ausgeschaltet wird.

Dauerwärme – Erreichen von sprudelndem Kochen

Zum Erreichen von sprudelndem Kochen kann durch Auswahl der höchsten Stufe des Thermostats Dauerwärme eingestellt werden.

- Den Kessel nicht bewegen, wenn er vollständig gefüllt ist, da er sehr schwer ist. Vor dem Transport das Wasser über das Ablassventil ablassen.
- Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, Bedienfehlern oder nicht fachmännischer Reparatur. In diesen Fällen wird keine Garantie gewährt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

(b) Einmachkessel Email/Edelstahl mit Thermostat und Zeitschaltuhr (Art. 123.231.3/123.233.9)

Die Zeitschaltuhr [10] kann sowohl für die Auswahl der Einmachzeit (zwischen 1 und 120 Minuten) als auch für den Dauerbetrieb des Einmachkessels verwendet werden.

Im Allgemeinen wird mit der Zeitschaltuhr [10] die Einmachzeit eingestellt. Sicherstellen, dass das Thermostat [6] auf „OFF“ steht. Dann den Kessel befüllen und das Stromkabel einstecken (den Einlegerost nicht vergessen). Jetzt mit dem Thermostat [6] die richtige Temperatur einstellen und die Einmachzeit auswählen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet ist. Der Einmachkessel behält jetzt die Temperatur auf ± 5 °C der eingestellten Temperatur bei. Am Ende der Einmachzeit erzeugt die Zeitschaltuhr einen Klingelton, um das Ende der Einmachzeit anzuzeigen, und der Einmachkessel schaltet ab.

Der Kessel ist mit einem Alarmschalter [7] ausgestattet: steht der Schalter auf „ON“ (I), erzeugt der Kessel einen Piepton, sobald die Temperatur erreicht ist. Zum Ausschalten des Signaltons den Alarmschalter auf Position „OFF“ [0] drehen. Während der Einmachzeit kann der Schalter meistens auf „OFF“ stehenbleiben. Wird der Kessel zum Kochen verwendet, erweist sich der Alarm als sehr praktisch.

Dauerbetrieb

Für die Auswahl von Dauerbetrieb die Zeitschaltuhr [10] gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Einmachkessel behält jetzt die Temperatur auf ± 5 °C der eingestellten Temperatur unbegrenzt lange bei. Der Alarmschalter [7] kann bei dieser Einstellung sehr hilfreich sein, um anzuzeigen, dass die ausgewählte Temperatur erreicht ist.

Zum Ausschalten des Dauerbetriebs die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf Position „OFF“ drehen.

Dauerwärme – Erreichen von sprudelndem Kochen

Zum Erreichen von sprudelndem Kochen kann durch Auswahl der höchsten Stufe des Thermostats Dauerwärme eingestellt werden.

Erster Gebrauch

Den Einmachkessel und den Deckel vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Etwa 5 Liter Wasser 10 Minuten lang kochen. Das Stromkabel immer vollständig abrollen. Sicherstellen, dass es während des Betriebs nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt. Beim ersten Gebrauch des neuen Geräts kann ein leichter Geruch entstehen, der jedoch unbedenklich ist.

Reinigung und Wartung

- Der Einmachkessel muss nach jedem Gebrauch unbedingt gereinigt werden. Eingeatrocknetes Kochgut kann an dem Metall hängenbleiben.
- Keine scharfen Metallgegenstände verwenden, um Rückstände zu entfernen. Zur Reinigung der Kesselinnenseite ein weiches Tuch oder einen weichen Topfschwamm verwenden.
(Tipp: Essig kann dabei sehr behilflich sein.)
- Elektrische Teile des Geräts nicht vollspritzen.

Zur Vermeidung von Gefahr das Gerät oder ein beschädigtes Stromkabel von dem Hersteller, dem Kundendienst oder nur von entsprechenden Fachleuten reparieren oder austauschen lassen.

Reparaturen während der Garantiezeit dürfen nur von dem Hersteller ausgeführt werden. Zwei Jahre Garantie auf Produktionsmängel. Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Entschließung des Europäischen Rates ResAP (2004)5 sowie Artikel 30 und 31 des deutschen LFGB. Technische Änderungen vorbehalten. Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

Einmachempfehlungen

Seit Großmutters Zeit hat sich nicht viel verändert. Das Prinzip ist gleich geblieben: Einmachen bedeutet die Sterilisierung oder Haltbarmachung von Produkten ohne chemische Konservierungsmittel. Bakterien in Lebensmitteln werden durch die Dauerhitze vernichtet. Gleichzeitig wird die Flasche durch den erzeugten Druck keimfrei und luftdicht verschlossen. Der Einmachkessel ist aber nicht mehr das, was er einmal war. Großmütter hätten die einfachere Handhabung automatischer Einmachkessel sehr geschätzt.

Bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln sind Vorbereitung und Sauberkeit unerlässlich. Obst und Gemüse müssen qualitativ hochwertig, frisch und reif sein.

- Unzerkleinertes Obst und Gemüse waschen und abtropfen lassen.
- Grüne Bohnen und Erbsen können besser haltbar gemacht werden, wenn sie zunächst blanchiert werden.
- Die Gläser sehr sorgfältig mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen, dann mit heißem Wasser spülen und auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.
- Die Deckel so lange im sauberen Wasser liegen lassen, bis sie verwendet werden.
- Keine porösen, beschädigten oder ausgedehnten Gummiringe oder Gummiabdichtungen verwenden.
- Den Behälter bis 2 cm unterhalb des Glasrands füllen oder die Anweisungen des Glasherstellers einhalten.
- Alle Schrauben, Klemmen und Verschlüsse fest verschließen, die Gläser sofort nach dem Sterilisierungsvorgang verschließen.
- Die Gläser auf den Einlegerost stellen. Es können Gläser mit verschiedenen Höhen verwendet werden.
- Die Gläser zu 2/3 bis 3/4 in Wasser stellen. Bei zwei Lagen von Gläsern müssen die Gläser der oberen Lage zu 2/3 bis 3/4 in Wasser stehen.
- Die Gläser müssen beim Einstellen in den Einmachkessel ungefähr die gleiche Temperatur wie das Wasser haben.
- Den Deckel auf den Einmachkessel setzen.
- Informationen zu den unterschiedlichen Möglichkeiten der Haltbarmachung von Obst, Gemüse oder Fleisch finden Sie in einem Kochbuch.
- Die Konservierungsdauer umfasst nicht die Aufwärmzeit.
- Die Konservierungsdauer beginnt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. Die Zeitschaltuhr zählt ab diesem Zeitpunkt.
- Nach der Konservierungsdauer die Gläser herausnehmen, die Klemmen und Verschlüsse so lange an den Gläsern lassen, bis sie vollständig abgekühlt sind. Die Gläser sofort in kaltes Wasser stellen.
- Selbstgemachtes Einmachgut wird am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahrt.

Articolo 123.230.5 Natursaft caldaia elettrica per inscatolamento, smaltata, con termostato

Articolo 123.231.3 Natursaft caldaia elettrica per inscatolamento, smaltata, con termostato e timer

Articolo 123.232.1 Natursaft caldaia elettrica per inscatolamento, acciaio inox, con termostato

Articolo 123.233.9 Natursaft caldaia elettrica per inscatolamento, acciaio inox, con termostato e timer

Prima dell'uso

Grazie per aver acquistato una caldaia per inscatolamento Natursaft. Leggere attentamente le istruzioni. Contengono informazioni importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione del dispositivo. Tenere le istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in seguito. Utilizzare questo dispositivo esclusivamente per lo scopo previsto, così come definito in queste istruzioni per l'uso. Seguire le istruzioni di sicurezza durante l'uso del dispositivo.

Comandi operativi

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Maniglia per coperchio | 7. Interruttore allarme |
| 2. Coperchio | 8. Spia di controllo |
| 3. Impugnatura in plastica | 9. Valvola di drenaggio |
| 4. Corpo del dispositivo | 10. Timer (per articolo 123.231.3 e 123.233.9) |
| 5. Parte inferiore | 11. Griglia a incastro |
| 6. Termostato | 12. Guidacavo |

Istruzioni di sicurezza

- Srotolare completamente il cavo elettrico. Utilizzare il guidacavo [12] per evitare di danneggiare il cavo. Collegare il dispositivo esclusivamente a una presa sicura a corrente alternata con un voltaggio conforme alle indicazioni sull'etichetta. Il cavo elettrico e la spina devono essere asciutti. Collegare il cavo soltanto quando la caldaia è in uso. Non accendere il dispositivo in assenza di acqua all'interno.
- Dopo l'uso riporre la macchina in un luogo asciutto. Il cavo elettrico può essere riposto in fondo alla caldaia (v. figura 2).
- Non tirare mai il cavo elettrico sopra angoli appuntiti, non piegarlo e non farlo pendere oltre l'angolo di un tavolo, non metterlo a contatto con superfici calde; proteggerlo dal calore. Tirare la spina e non il cavo per scollegare la caldaia. Non usare il cavo per sollevare o spostare il dispositivo.
- Utilizzare esclusivamente prolunghe in perfette condizioni e progettate per almeno 10 A.
- Assicurarsi sempre di avere le mani asciutte quando si scollega il dispositivo.
- Scollegare e interrompere immediatamente l'uso del dispositivo se:
 - il dispositivo o il cavo elettrico sono danneggiati;
 - il dispositivo presenta una perdita;
 - c'è il sospetto che possa essere danneggiato;
 - il dispositivo presenta un malfunzionamento durante l'uso.In questi casi, far riparare il dispositivo.
- Posizionare il dispositivo su una base solida e stabile, lontano da superfici calde come un piano di cottura, una piastra calda o una fiamma libera.
- Questa caldaia è dotata di un indicatore di livello di riempimento minimo e massimo. Non superare il livello massimo. In caso contrario sussiste il pericolo di ustioni durante la cottura.
- **Attenzione:** Il dispositivo si surriscalda. Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore caldo. Non spostare la caldaia durante l'uso. Prestare attenzione al vapore caldo e alla condensa quando si apre il coperchio.
- I bambini non sono consapevoli dei pericoli che possono essere causati dai dispositivi elettrici. Tenere sempre d'occhio il dispositivo durante l'uso e conservarlo/riporlo fuori dalla portata dei bambini.

- Non immergere mai il dispositivo in acqua.
- La caldaia è dotata di protezione contro l'asciugamento completo: si disattiva automaticamente quando l'acqua termina durante l'uso.
- Dopo l'uso estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare il dispositivo. Lasciare che l'acqua di condensa ricada nella caldaia quando si rimuove il coperchio.
- Non spostare la caldaia quando è completamente piena, perché è molto pesante. Utilizzare la valvola di drenaggio per drenare l'acqua prima di trasportare la caldaia.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da uso improprio, errori di manipolazione o riparazioni non professionali. In questi casi la garanzia è esclusa. Il dispositivo non è adatto all'uso industriale.

Uso della caldaia Natursaft per inscatolamento

(a) Caldaia per inscatolamento smaltata/ in acciaio inox con termostato (art. 123.230.5 / 123.232.1)

Girare in senso orario il termostato [6] della caldaia elettrica per inscatolamento Natursaft per selezionare la temperatura desiderata, tra 30 °C (ON) e 100 °C, oppure portarlo alla posizione massima per selezionare il riscaldamento continuo. La spia di controllo [8] si accende quando l'elemento riscaldante è acceso.

Prima dell'uso accertarsi che il termostato [6] sia in posizione "OFF". Riempire poi la caldaia e collegare il cavo elettrico (non dimenticare la griglia a incastro). Girare poi il termostato posizionandolo sulla temperatura desiderata e mantenerlo entro ± 5 °C. L'elemento riscaldante verrà acceso fino al raggiungimento della temperatura desiderata e poi acceso e spento per mantenere tale temperatura.

La caldaia è dotata di un interruttore di allarme [7]: nella posizione "ON" (I), l'unità emette un suono (bip) al raggiungimento della temperatura. Per spegnere il suono, posizionare il pulsante di allarme su "OFF" = 0.

Per spegnere la caldaia, il termostato deve essere in posizione "OFF".

Funzionamento continuo

La caldaia Natursaft può anche essere usata con l'interruttore di allarme posizionato su "OFF" [0]. In questo caso la temperatura è mantenuta entro ± 5 °C dalla temperatura desiderata finché la caldaia viene spenta girando il termostato in senso antiorario nella posizione "OFF".

Riscaldamento continuo – raggiungimento dell'ebollizione

Per raggiungere l'ebollizione è possibile applicare il riscaldamento continuo selezionando con il termostato la posizione massima.

(b) Caldaia per inscatolamento smaltata / in acciaio inox con termostato e timer (art. 123.231.3 / 123.233.9)

Il timer [10] può essere utilizzato per selezionare il tempo di inscatolamento (tra 1 e 120 minuti) o per regolare la caldaia in modalità continua.

In genere, il tempo di inscatolamento va selezionato con il timer [10]. Accertarsi che il termostato [6] sia in posizione off. Riempire poi la caldaia (non dimenticare la griglia a incastro) e collegare il cavo elettrico. Sarà ora possibile impostare con il termostato [6] la temperatura corretta e selezionare il tempo di inscatolamento. La spia di controllo si accende per indicare che l'elemento riscaldante è acceso. La caldaia mantiene ora la temperatura entro ± 5 °C dalla temperatura impostata. Alla fine del tempo di inscatolamento, il timer emette un suono (ring) per indicare che il processo di inscatolamento è stato completato e la caldaia si spegne.

La caldaia è dotata di un interruttore di allarme [7]: nella posizione "ON" (I), l'unità emette un suono (bip) al raggiungimento della temperatura. Per spegnere il suono, posizionare il pulsante di allarme su "OFF" [0]. Per la maggior parte del tempo durante l'inscatolamento sarà possibile lasciare l'interruttore in posizione "OFF". L'allarme, tuttavia, è utile quando la caldaia viene utilizzata per la cottura.

Funzionamento continuo

Girare il timer [10] in senso antiorario per selezionare il funzionamento continuo. La caldaia rimane ora indefinitamente entro ± 5 °C dalla temperatura impostata. In questa impostazione, l'allarme [7] può essere utile per indicare il raggiungimento della temperatura impostata. Per terminare il funzionamento continuo, girare il timer in senso orario fino alla posizione "OFF".

Riscaldamento continuo – raggiungimento dell'ebollizione

Per raggiungere l'ebollizione è possibile applicare il riscaldamento continuo selezionando con il termostato la posizione massima.

Primo utilizzo

Pulire accuratamente caldaia e coperchio prima di utilizzarli per la prima volta. Far bollire circa 5 litri di acqua per circa 10 minuti. Srotolare sempre completamente il cavo elettrico. Assicurarsi che non entri in contatto con il dispositivo caldo durante l'uso. Quando si utilizza il nuovo dispositivo per la prima volta, esso potrebbe emettere un lieve odore: non c'è motivo di preoccuparsi.

Pulizia e manutenzione

- È molto importante pulire la caldaia dopo l'uso. Gli ingredienti secchi potrebbero rimanere attaccati al metallo.
- Non utilizzare utensili metallici appuntiti per rimuovere i residui. Usare un panno morbido o una spugna morbida per pulire l'interno della caldaia. (Consiglio: può essere utile usare dell'aceto.)
- Non schizzare le parti elettroniche della macchina.

Per evitare pericoli, far riparare il dispositivo o far sostituire i cavi elettrici danneggiati esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da altro personale qualificato.

Le riparazioni coperte dalla garanzia devono essere eseguite esclusivamente dal produttore. 2 anni di garanzia sui difetti di produzione. Il dispositivo è conforme alle direttive UE: direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE, direttiva EMC 2014/30/UE, direttiva RoHS 2011/65/UE, regolamento (UE) n° 10/2011, risoluzione ResAP (2004)5 del Consiglio Europeo e § 30 e § 31 LFGB tedesca. Soggetto a modifiche tecniche. Smaltire il materiale d'imballaggio in modo appropriato.

Consigli per l'inscatolamento

Non è cambiato molto dai tempi delle nostre nonne. Il principio è rimasto lo stesso: inscatolamento significa sterilizzazione o conservazione dei prodotti senza conservanti chimici. Il calore costante uccide i batteri presenti nel cibo. Allo stesso tempo, la pressione che si viene a creare rende il contenitore privo di germi e sottovuoto. Tuttavia, la caldaia non è la stessa di una volta. Le caldaie di conservazione automatizzate rendono l'uso molto più facile: la nonna le avrebbe adorate.

Preparazione e cura sono un must quando si mettono gli alimenti in conserva. Frutta e verdura devono essere di buona qualità, fresche e mature.

- Lavare la frutta e la verdura non tagliate e lasciarle sgocciolare.
- Fagiolini e piselli si conservano meglio se prima vengono sbollentati.
- Pulire molto accuratamente i barattoli con acqua calda e detergente, poi sciacquare con acqua calda e lasciar asciugare su un asciugamano pulito.
- Tenere i coperchi in acqua pulita fino al loro utilizzo.
- Non usare guarnizioni o coperchi in gomma porosi, danneggiati o stirati.
- Riempire il recipiente fino a 2 cm dal bordo del barattolo o seguire le istruzioni del produttore del barattolo.
- Chiudere bene tutti i tappi a vite, i morsetti e i fermagli, chiudere i barattoli subito dopo il tempo di sterilizzazione.
- Posizionare i barattoli sulla griglia a incastro. È possibile usare barattoli di diverse altezze.
- Mettere i barattoli in acqua per 2/3 o 3/4. Se si lavora con due strati di barattoli, l'altezza deve essere da 2/3 a 3/4 dello strato superiore.
- Quando si mettono i barattoli nella caldaia, essi devono avere all'incirca la stessa temperatura dell'acqua.
- Collocare il coperchio sulla caldaia.
- Il tempo di conservazione non include il tempo di riscaldamento.
- Il tempo di conservazione ha inizio al raggiungimento della temperatura selezionata. Da questo momento il timer si avvia.
- Dopo il periodo di conservazione, estrarre i barattoli e lasciare morsetti e coperchi sui barattoli finché non si sono completamente raffreddati. Immergere immediatamente i barattoli in acqua fredda.
- Il cibo conservato in casa andrebbe tenuto in un luogo fresco e asciutto e al buio.

Artículo 123.230.5 Hervidor eléctrico para conservas Natursaft, esmaltado y con termostato

Artículo 123.231.3 Hervidor eléctrico para conservas Natursaft, esmaltado, con termostato y temporizador

Artículo 123.232.1 Hervidor eléctrico para conservas Natursaft, de acero inoxidable y con termostato

Artículo 123.233.9 Hervidor eléctrico para conservas Natursaft, de acero inoxidable, con termostato y temporizador

Antes de su uso

Gracias por adquirir un hervidor para conservas Natursaft. Lea atentamente las instrucciones. Incluyen información importante acerca del uso, la seguridad y el mantenimiento del producto. Guarde las instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlas en el futuro. Este producto solo debe utilizarse para su uso previsto, según lo definido en estas instrucciones de uso. Siga las instrucciones de seguridad cuando utilice este producto.

Controles de funcionamiento

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Asa de la tapa | 7. Interruptor de alarma |
| 2. Tapa | 8. Indicador luminoso |
| 3. Asas de plástico | 9. Válvula de drenaje |
| 4. Cuerpo del dispositivo | 10. Temporizador (para los artículos 123.231.3 y 123.233.9) |
| 5. Parte inferior | 11. Rejilla integrada |
| 6. Termostato | 12. Guía de cable |

Instrucciones de seguridad

- Desenrolle totalmente el cable de alimentación eléctrica. Utilice la guía de cable [12] para evitar daños en el cable. El producto solo se debe conectar a una toma de corriente alterna segura y con la tensión especificada en las indicaciones de la etiqueta. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El cable solo se debe enchufar cuando se vaya a utilizar el hervidor. No encienda el producto si no hay agua en su interior.
- Después de su uso, guarde la máquina en un lugar seco. El cable de alimentación se puede guardar en la parte inferior del hervidor (véase la imagen 2).
- No tire nunca del cable de alimentación si se encuentra sobre bordes afilados, no lo doble, no deje que se quede colgado del borde de una mesa ni que toque superficies calientes y protéjalo del calor. Tire del enchufe, y no del cable, para desenchufar el hervidor. No utilice el cable para elevar ni mover el aparato.
- Utilice solamente cables alargadores que estén en perfecto estado y diseñados para soportar un mínimo de 10 A.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de desenchufar el aparato.
- Desenchufe el aparato y deje de utilizarlo de forma inmediata si:
 - el aparato o el cable de alimentación están dañados;
 - hay una fuga en el aparato;
 - existe la sospecha de que haya sufrido algún daño;
 - el aparato funciona de forma incorrecta.
 En cualquiera de estos casos, solicite la reparación del producto.
- Coloque el aparato sobre una base sólida y estable, en una posición alejada de cualquier superficie caliente, como un fogón, una placa caliente o una llama.
- El hervidor cuenta con indicadores de nivel de llenado mínimo y máximo. No supere el nivel máximo. De lo contrario, existe el riesgo de que se produzcan quemaduras durante el proceso de cocinado.
- Precaución:** el aparato se calienta durante su uso. Se pueden producir quemaduras provocadas por la salida de vapor caliente. No mueva el hervidor mientras se esté utilizando. Tenga cuidado con el vapor caliente y la condensación al abrir la tapa.
- Los niños no son conscientes de los peligros asociados a los electrodomésticos. Vigile siempre el aparato durante su uso y manténgalo/guárdelo fuera del alcance de los niños.

- No sumerja nunca el aparato en agua.
- El hervidor cuenta con un sistema de protección de hervido en seco que lo apaga automáticamente si se agota el agua durante su uso.
- Después de utilizar el aparato, tire del enchufe de la toma y deje que se enfríe. Deje que el agua de condensación regrese al hervidor al retirar la tapa.
- No mueva el hervidor cuando esté totalmente lleno, ya que es muy pesado. Utilice la válvula de drenaje para retirar el agua antes de transportarlo.
- No asumimos ninguna responsabilidad derivada de los posibles daños provocados por un uso incorrecto, errores en la manipulación o una reparación no profesional. Toda garantía quedará excluida ante estos casos. Este aparato no es apto para uso industrial.

Funcionamiento del hervidor para conservas Natursaft

(a) Hervidor para conservas esmaltado / de acero inoxidable con termostato (art. 123.230.5 / 123.232.1)

Gire el termostato [6] del hervidor eléctrico para conservas Natursaft en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura deseada entre 30 °C (ON) y 100 °C, o colóquelo en la posición máx. para seleccionar un calentamiento continuo. El indicador luminoso [8] se encenderá cuando el elemento de calentamiento esté activado.

Antes de su uso, asegúrese de que el termostato [6] se encuentre en la posición «OFF». A continuación, llene el hervidor y conecte el cable de alimentación (no olvide la rejilla integrada). A continuación, suba el nivel del termostato hasta la temperatura deseada y manténgalo a menos de ± 5 °C de dicha temperatura. El calefactor se activará hasta alcanzar la temperatura deseada y, a continuación, se activará y desactivará para mantener esa temperatura.

El hervidor cuenta con un interruptor de alarma [7]: en la posición «ON» (I), la unidad emitirá un sonido (pitido) cuando se alcance la temperatura establecida. Para desactivar el sonido, coloque el botón de alarma en la posición «OFF» = 0.

Para apagar el hervidor, el termostato debe estar en la posición «OFF».

Funcionamiento continuo

El hervidor Natursaft también se puede utilizar con el interruptor de alarma en la posición «OFF» [0].

En este caso, la temperatura se mantendrá a menos de ± 5 °C de la temperatura deseada hasta que se apague el hervidor al girar el termostato en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición «OFF».

Calentamiento continuo - punto de ebullición constante

Para alcanzar el punto de ebullición constante, se puede aplicar un calentamiento continuo seleccionando la posición máx. en el termostato.

(b) Hervidor para conservas esmaltado / de acero inoxidable con termostato y temporizador (art. 123.231.3 / 123.233.9)

El temporizador [10] se puede utilizar para seleccionar el tiempo de preparación de las conservas (entre 1 y 120 minutos) o para seleccionar el modo continuo en el hervidor.

Por lo general, seleccionará el tiempo de preparación de las conservas con el temporizador [10]. Asegúrese de que el termostato [6] se encuentre en la posición «OFF». A continuación, llene el hervidor (no olvide la rejilla integrada) y conecte el cable de alimentación. Ahora ya puede establecer la temperatura correcta con el termostato [6] y seleccionar el tiempo de preparación de las conservas. El indicador luminoso se encenderá para indicar que el elemento de calentamiento está activado. En ese momento, el hervidor mantendrá la temperatura dentro de un margen de ± 5 °C de la temperatura establecida. Al finalizar el tiempo de preparación de las conservas, el temporizador emitirá un sonido (tipo timbre) para indicar que el proceso de preparación de las conservas ha finalizado y el hervidor se apagará.

El hervidor cuenta con un interruptor de alarma [7]: en la posición «ON» (I), la unidad emitirá un sonido (pitido) cuando se alcance la temperatura establecida. Para desactivar el sonido, coloque el botón de alarma en la posición «OFF» [0]. Durante la mayoría del tiempo que dure la preparación de las conservas, podrá dejar el interruptor en la posición «OFF». No obstante, la alarma resultará útil cuando se utilice el hervidor para cocinar.

Funcionamiento continuo

Gire el temporizador [10] en el sentido contrario al de las agujas del reloj para seleccionar el funcionamiento continuo. En ese momento, el hervidor se mantendrá a ± 5 °C de la temperatura establecida de forma indefinida. La alarma [7] puede resultar útil en este ajuste para indicar el momento en el que se alcanza la temperatura establecida. Para finalizar el funcionamiento continuo, gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «OFF».

Calentamiento continuo - punto de ebullición constante

Para alcanzar el punto de ebullición constante, se puede aplicar un calentamiento continuo seleccionando la posición máx. en el termostato.

Primer uso

Limpie minuciosamente el hervidor y la tapa antes de su primer uso. Hierva unos cinco litros de agua durante aproximadamente diez minutos. Desenrolle siempre totalmente el cable de alimentación eléctrica. Asegúrese de que no entra en contacto con el producto caliente durante su uso. Cuando utilice el aparato nuevo por primera vez, puede que desprenda un ligero olor. Esto es algo perfectamente normal por lo que no hay que preocuparse.

Limpieza y mantenimiento

- Es muy importante limpiar el hervidor después de su uso. Los ingredientes secos se pueden adherir al metal.
- No utilice utensilios metálicos afilados para quitar los residuos. Utilice un paño suave o un estropajo suave para limpiar el interior del hervidor (consejo: se puede utilizar vinagre).
- Evite las salpicaduras sobre los componentes electrónicos de la máquina.

Para evitar riesgos, solicite la reparación del aparato o la sustitución de un cable eléctrico dañado únicamente al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a cualquier otra persona cualificada.

Las reparaciones cubiertas por la garantía solo podrán ser realizadas por el fabricante. Dispone de dos años de garantía para defectos de fabricación. El aparato cumple las siguientes directivas de la UE: Directiva de baja tensión 2014/35/UE, Directiva CEM 2014/30/UE, Directiva RUSP 2011/65/UE, Regulación (UE) n.º 10/2011, Resolución ResAP del Consejo Europeo (2004)5 y normas § 30 y § 31 LFGB de Alemania. El producto puede verse sometido a modificaciones técnicas. Deshágase del material de embalaje de forma adecuada.

Consejos para la preparación de conservas

Las cosas no han cambiado mucho desde los tiempos de nuestras abuelas. El principio sigue siendo el mismo: la preparación de conservas es la esterilización o conservación de productos sin el uso de conservantes químicos. El calor constante mata las bacterias presentes en los alimentos. Al mismo tiempo, la presión generada hace que el recipiente quede libre de gérmenes y estanco al aire. Sin embargo, el hervidor sí que ha cambiado. Los hervidores de conservación automatizados ofrecen una facilidad de uso que harían las delicias de nuestras abuelas.

La preparación y la limpieza son aspectos obligatorios de la conservación de alimentos. Las frutas y verduras deben ser de buena calidad, frescas y encontrarse en un estado de maduración adecuado.

- Lave las frutas y verduras sin cortar y deje que se escurra el agua.
- Las judías verdes y los guisantes se conservan mejor cuando se escaldan previamente.
- Limpie los tarros a conciencia con agua caliente y detergente. A continuación, enjuáguelos con agua caliente y deje que se sequen sobre un paño limpio.
- Mantenga las tapas en agua limpia hasta que vaya a utilizarlas.
- No utilice ningún aro de goma poroso, dañado o forzado, ni tapas de goma.
- Llene el recipiente hasta que queden 2 cm hasta el borde del tarro, o siga las instrucciones del fabricante.
- Cierre todos los tornillos, abrazaderas o dispositivos de cierre y cierre los tarros una vez transcurrido el tiempo de esterilización.
- Coloque los tarros sobre la rejilla integrada. Puede utilizar tarros de diferentes alturas.
- Coloque los tarros de forma que 2/3 o 3/4 partes queden sumergidas en el agua. Si va a trabajar con dos capas de tarros, la altura debe ser 2/3 o 3/4 partes de la capa superior.
- Al colocar los tarros en el hervidor, estos deben tener aproximadamente la misma temperatura que el agua.
- Coloque la tapa en el hervidor.
- El tiempo de conservación no incluye el tiempo de calentamiento.
- El tiempo de conservación se inicia cuando se alcanza la temperatura seleccionada. El temporizador se pone en marcha a partir de ese momento.
- Tras el periodo de conservación, extraiga los tarros, deje las abrazaderas y las tapas en los tarros hasta que se hayan enfriado por completo. Coloque los tarros inmediatamente en agua fría.
- La mejor manera de almacenar los alimentos caseros en conserva es en un lugar seco, fresco y oscuro.



Panela elétrica

Instruções de funcionamento

Item 123.230.5 Panela elétrica Natursaft de esmalte com termóstato

Item 123.231.3 Panela elétrica Natursaft de esmalte com termóstato e temporizador

Item 123.232.1 Panela elétrica Natursaft de aço inoxidável com termóstato

Item 123.233.9 Panela elétrica Natursaft de aço inoxidável com termóstato e temporizador

Antes de utilizar

Obrigado por comprar uma panela Natursaft; leia as instruções atentamente. Incluem informações importantes sobre a utilização, segurança e manutenção do aparelho. Guarde as instruções num local seguro para que possa consultá-las mais tarde. Utilize este aparelho apenas para a finalidade prevista, tal como definida nestas instruções de funcionamento. Siga as instruções de segurança ao utilizar o aparelho.

Controlos de funcionamento

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Pega da tampa | 7. Interruptor de alarme |
| 2. Tampa | 8. Luz indicadora |
| 3. Pegas de plástico | 9. Válvula de drenagem |
| 4. Corpo do dispositivo | 10. Temporizador (para os artigos 123.231.3 e 123.233.9) |
| 5. Parte inferior | 11. Grelha interior |
| 6. Termóstato | 12. Guia do cabo |

Instruções de segurança

- Desenrole completamente o cabo de alimentação. Utilize a guia do cabo [12] para evitar danos no cabo. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente alterna segura com uma tensão de acordo com as indicações na etiqueta. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos. Ligue o cabo apenas quando a panela se encontrar em utilização. Não ligue o aparelho quando não existir água no interior.
- Após a utilização, guarde a máquina num local seco; o cabo de alimentação deve ser arrumado no fundo da panela (ver a imagem 2).
- Nunca puxe o cabo de alimentação sobre arestas aguçadas, não o dobre nem permita que fique suspenso sobre a aresta de uma mesa nem toque em superfícies quentes; proteja-o do calor. Puxe a ficha e não o cabo para desligar a panela. Não utilize o cabo para levantar ou movimentar o aparelho.
- Utilize apenas cabos de extensão em perfeitas condições e concebidos para, no mínimo, 10 A.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas ao desligar o aparelho.
- Desligue e interrompa a utilização do aparelho imediatamente se:
 - o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados;
 - o aparelho apresentar fugas;
 - existam suspeitas de que possa estar danificado;
 - o aparelho apresenta avarias durante a utilização.

Nestes casos, providencie a reparação do aparelho.

- Coloque o aparelho numa base sólida e estável, afastado de superfícies quentes como um fogão, placa ou chamas abertas.
- Esta panela está equipada com um indicador de nível de enchimento mínimo e máximo. Não exceda o nível máximo. Caso contrário, pode ocorrer o perigo de queimaduras durante a utilização.
- **Atenção:** O aparelho fica quente. Perigo de queimaduras devido ao vapor quente. Não movimente a panela durante a utilização. Atenção ao vapor quente e à condensação ao abrir a tampa.
- As crianças não têm consciência dos perigos que podem ser provocados pelos aparelhos elétricos. Mantenha sempre a vigilância do aparelho durante a utilização e guarde-o fora do alcance das crianças.

- Nunca mergulhe o equipamento em água.
- A panela está equipada com uma proteção de fervura em seco; desativa-se automaticamente se ficar sem água durante a utilização.
- Após a utilização do aparelho, retire a ficha da tomada e permita que o aparelho arrefeça. Permita que a água condensada regresse à panela ao retirar a tampa.
- Não movimente a panela quando estiver completamente cheia, pois é muito pesada. Utilize a válvula para escoar a água antes de transportar o aparelho.
- Não assumimos qualquer responsabilidade por danos provocados pela utilização indevida, erros de manuseamento ou reparações não profissionais. Nestes casos, qualquer garantia é excluída. O aparelho não é indicado para utilização industrial.

Utilização da panela Natursaft

(a) Panela de esmalte/aço inoxidável com termóstato (art. n.º 123.230.5/123.232.1)

Rode o termóstato [6] da panela elétrica Natursaft para a direita para selecionar a temperatura pretendida entre 30 °C (ON = Ligado) e 100 °C ou coloque o interruptor na posição máxima para selecionar um aquecimento contínuo. A luz indicadora [8] acende-se quando o elemento de aquecimento estiver ligado.

Antes da utilização, certifique-se de que o termóstato [6] está na posição “OFF” (Desligado). Em seguida, encha a panela e ligue o cabo de alimentação (não se esqueça da grelha no interior). Em seguida, rode o termóstato para a temperatura pretendida e mantenha-o num intervalo de ± 5 °C. O elemento de aquecimento permanece ligado até atingir a temperatura pretendida e, em seguida, liga-se e desliga-se para manter esta temperatura.

A panela está equipada com um interruptor de alarme [7]: na posição “ON” (I), a unidade emite um sinal sonoro (bip) quando a temperatura definida é alcançada. Para desligar o som, coloque o botão de alarme na posição “OFF” = 0.

Para desligar a panela, o termóstato tem de estar na posição “OFF”.

Funcionamento contínuo

A panela Natursaft também pode ser utilizada com o interruptor de alarme na posição “OFF” [0]. Neste caso, a temperatura é mantida num intervalo de ± 5 °C da temperatura pretendida até que a panela seja desligada, rodando o termóstato para a esquerda para a posição “OFF”.

Aquecimento contínuo - obter uma fervura contínua

Para conseguir uma fervura contínua, pode aplicar o aquecimento contínuo selecionando a posição máxima com o termóstato.

(b) Panela de esmalte/aço inoxidável com termóstato e temporizador (art. n.º 123.231.3/123.233.9)

Pode utilizar o temporizador [10] para selecionar o tempo de utilização (entre 1 e 120 minutos) ou colocar a panela no modo contínuo.

Em geral, deverá selecionar o tempo de utilização com o temporizador [10]. Certifique-se de que o termóstato [6] está na posição desligada. Em seguida, encha a panela (sem se esquecer da grelha interior) e ligue o cabo de alimentação. Pode agora definir a temperatura correta com o termóstato [6] e selecionar o tempo de utilização. A luz indicadora acende-se para indicar que o elemento de aquecimento está ligado. A panela mantém agora uma temperatura dentro de ± 5 °C da temperatura definida. No final do tempo de utilização, o temporizador emite um som (toque) para indicar que o processo de utilização está concluído e a panela desliga-se.

A panela está equipada com um interruptor de alarme [7]: na posição “ON” (I), a unidade emite um sinal sonoro (bip) quando a temperatura definida é alcançada. Para desligar o som, coloque o botão de alarme na posição “OFF” [0]. Na maior parte do tempo durante a utilização, pode deixar o interruptor na posição “OFF”. Contudo, o alarme é uma funcionalidade conveniente quando utilizar a panela para cozinhar.

Funcionamento contínuo

Rode o temporizador [10] para a esquerda para selecionar o funcionamento contínuo. A panela mantém-se dentro de ± 5 °C da temperatura definida indefinidamente. O alarme [7] pode ser prático nesta definição para indicar quando a temperatura definida é alcançada.

Para terminar o funcionamento contínuo, rode o temporizador para a direita para a posição “OFF”.

Aquecimento contínuo - obter uma fervura contínua

Para conseguir uma fervura contínua, pode aplicar o aquecimento contínuo selecionando a posição máxima com o termóstato.

Primeira utilização

Limpe minuciosamente a panela e a tampa antes de utilizá-la pela primeira vez. Ferva cerca de 5 litros de água durante cerca de 10 minutos. Desenrole sempre o cabo de alimentação completamente. Certifique-se de que não entra em contacto com o aparelho quente durante o funcionamento. Quando utilizar o novo aparelho pela primeira vez, poderá ser produzido um ligeiro odor, mas que não constitui causa para preocupação.

Limpeza e manutenção

- É muito importante limpar a panela após a utilização. Os ingredientes secos podem agarrar-se ao metal.
- Não utilize quaisquer utensílios metálicos aguçados para remover quaisquer resíduos. Utilize um pano macio ou esfregão para limpar o interior da panela.
(Sugestão: o vinagre pode ajudar.)
- Não salpique quaisquer peças eletrônicas da máquina.

Para evitar perigos, o aparelho deve ser reparado ou o cabo de alimentação deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou qualquer outra pessoa respetivamente qualificada.

As reparações ao abrigo da garantia devem ser realizadas exclusivamente pelo fabricante. Garantia de 2 anos para defeitos de fabrico. O aparelho está em conformidade com as diretivas da UE: Diretiva sobre baixa tensão 2014/35/EU, Diretiva CEM 2014/30/EU, Diretiva RoHS 2011/65/EU, Regulamento (UE) n.º 10/2011, Resolução do Conselho Europeu ResAP (2004)5 e alemã § 30 e § 31 LFGB. Sujeito a alterações técnicas. Elimine o material da embalagem de forma adequada.

Sugestões de conservação

As coisas não mudaram assim tanto desde o tempo das nossas avós. O princípio mantém-se o mesmo: a conservação implica a esterilização ou conservação de produtos sem conservantes químicos. O calor constante elimina as bactérias nos alimentos. Ao mesmo tempo, a pressão criada elimina os germes no frasco e mantém o frasco hermético. No entanto, as panelas já não são como eram dantes. As panelas de conservação automática oferecem uma grande facilidade de utilização que as nossas avós teriam adorado.

A preparação e a higiene são essenciais ao conservar alimentos. As frutas e legumes têm de ser de boa qualidade, têm de estar frescos e maduros.

- Lave as frutas e legumes e deixe-os escorrer.
- As vagens e ervilhas são melhor conservadas se forem escaudadas primeiro.
- Limpe cuidadosamente os frascos com água quente e detergente e, em seguida, enxague com água quente e deixe secar sobre um pano limpo.
- Mantenha as tampas em água limpa até utilizá-las.
- Não utilize quaisquer anéis de borracha porosos, danificados ou laços nem tampas de borracha.
- Encha o recipiente até 2 cm do rebordo ou siga as instruções do fabricante do vidro.
- Aperte firmemente todos os parafusos, grampos e fechos; feche os frascos imediatamente após o tempo de esterilização.
- Coloque os frascos na grelha interior. Pode utilizar frascos de diferentes alturas.
- Coloque os frascos 2/3 a 3/4 na água. Se trabalhar com duas camadas de frascos, a altura tem de estar a 2/3 a 3/4 da camada superior.
- Ao colocar os frascos na panela, têm de estar aproximadamente à mesma temperatura que a água.
- Coloque a tampa na panela.
- O tempo de conservação não inclui o tempo de aquecimento.
- O tempo de conservação começa ao alcançar a temperatura escolhida. A partir deste ponto é iniciado o temporizador.
- Após o período de conservação, retire os frascos, deixe os grampos e as tampas nos mesmos até arrefecerem por completo. Coloque os frascos imediatamente em água fria.
- Recomenda-se que guarde os alimentos de conserva caseira num local seco, fresco e escuro.

Produkt 123.230.5 Elektryczny emaliowany kocioł do pasteryzacji Natursaft z termostatem

Produkt 123.231.3 Elektryczny emaliowany kocioł do pasteryzacji Natursaft z termostatem i zegarem

Produkt 123.232.1 Elektryczny kocioł do pasteryzacji Natursaft ze stali nierdzewnej z termostatem

Produkt 123.233.9 Elektryczny kocioł do pasteryzacji Natursaft ze stali nierdzewnej z termostatem i zegarem

Przed użyciem

Dziękujemy za zakup kotła do pasteryzacji; prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją. Są w niej zawarte ważne informacje na temat obsługi, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Urządzenia można używać wyłącznie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. Podczas używania urządzenia należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.

Elementy składowe

- | | |
|----------------------|--|
| 1. Uchwyt pokrywki | 7. Przełącznik alarmowy |
| 2. Pokrywka | 8. Lampka wskaźnika |
| 3. Plastikowe rączki | 9. Zawór spustowy |
| 4. Korpus urządzenia | 10. Zegar (dot. produktów 123.231.3 i 123.233.9) |
| 5. Podstawa | 11. Podstawa wewnętrzna |
| 6. Termostat | 12. Prowadnica przewodu |

Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozwiń cały przewód zasilający. Aby ochronić przewód przed uszkodzeniem, skorzystaj z prowadnicy [12]. Urządzenie można podłączyć wyłącznie do bezpiecznego gniazda prądu zmiennego zasilającego napięciem określonym na etykiecie produktu. Przewód zasilający i wtyczka muszą być suche. Przewód może być podłączony do zasilania tylko podczas użycia kotła. Nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma wody.
- Po użyciu przechowuj urządzenie w suchym miejscu; przewód zasilający można umieścić w dolnej części kotła (patrz rysunek nr 2).
- Nie prowadź przewodu zasilającego przez ostre krawędzie, nie zaginaj go i nie pozwól, aby zwisał z krawędzi stołu lub dotykał gorących powierzchni; chroń go przed wysoką temperaturą. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego, ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód. Nie używaj przewodu do podnoszenia i przesuwania urządzenia.
- Używaj wyłącznie przedłużaczy, które są w idealnym stanie i zostały przewidziane do natężenia przynajmniej 10 A.
- Przed wyciągnięciem wtyczki z gniazda elektrycznego sprawdź, czy masz suche ręce.
- Wyjmij wtyczkę i natychmiast zaprzestań używania urządzenia, jeśli:
 - urządzenie lub jego przewód zasilający są zniszczone;
 - urządzenie jest nieszczelne;
 - jest podejrzenie, że urządzenie może być uszkodzone;
 - urządzenie nie działa prawidłowo.
 W powyższych przypadkach należy zlecić naprawę urządzenia.
- Ustaw urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni, z dala od gorących powierzchni, takich jak kuchenka gazowa, płyta elektryczna lub otwarte źródło ognia.
- Kocioł jest wyposażony we wskaźnik napętnienia minimalnego i maksymalnego. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu. W przeciwnym razie grozi Ci poparzenie podczas gotowania.
- Uwaga:** Urządzenie nagrzewa się. Zagrożenie poparzeniem przez uchodzącą parę. Nie przesuwaj kotła podczas użycia. Zdejmując pokrywkę, uważaj na gorącą parę i skraplanie.
- Dzieci nie mają świadomości zagrożeń, które mogą spowodować urządzenia elektryczne. Używając urządzenia, należy zawsze mieć go na oku i trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

- Kocioł jest wyposażony w zabezpieczenie przed pracą na sucho: automatycznie się wyłączy po wyczerpaniu wody.
- Po użyciu urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazda elektrycznego i zaczekaj, aż ostygnie. Zdejmując pokrywkę, pozwól, aby skropliny ściekły z powrotem do wnętrza kotła.
- Nie przestawiaj kotła, który jest całkowicie napełniony, ze względu na duży ciężar. Przed transportem spuść wodę zaworem spustowym.
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym użyciem lub transportem albo nieprofesjonalną naprawą urządzenia. W takich przypadkach gwarancja nie obowiązuje. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych.

Obsługa kotła do pasteryzacji Natursaft

(a) Kocioł do pasteryzacji emaliowany / ze stali nierdzewnej z termostatem (produkt 123.230.5 / 123.232.1)

Obróć pokrętkę termostatu [6] elektrycznego kotła do pasteryzacji Natursaft w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby wybrać odpowiednią temperaturę z zakresu od 30 °C (ON) do 100 °C lub przełącz go do pozycji maksymalnej, aby wybrać ciągłe nagrzewanie. Lampka wskaźnika [8] zaświeci się po włączeniu elementu grzejnego.

Przed użyciem ustaw termostat [6] w pozycji OFF. Następnie napełnij kocioł i podłącz przewód zasilający (nie zapomnij włożyć podstawki wewnętrznej). Następnie ustaw termostat na odpowiednią temperaturę i nie przekraczaj $\pm 5^{\circ}\text{C}$. Element grzejny zostanie włączony aż do osiągnięcia pożądanej temperatury, a następnie będzie się włączał i wyłączał, tak aby tę temperaturę utrzymał.

Kocioł jest wyposażony w przełącznik alarmowy [7]. W pozycji ON (I) urządzenie będzie wydawać dźwięk (bipnięcie) po osiągnięciu ustawionej temperatury. Aby ten dźwięk wyłączyć, ustaw przycisk alarmowy w pozycji OFF = 0.

Aby wyłączyć kocioł, koniecznie ustaw termostat w pozycji OFF.

Praca ciągła

Kotła Natursaft można także używać po ustawieniu przełącznika alarmowego w pozycji OFF [0]. W takim przypadku temperatura jest utrzymywana w zakresie $\pm 5^{\circ}\text{C}$ od pożądanej temperatury do czasu wyłączenia kotła przez przekręcenie termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji OFF.

Podgrzewanie ciągle — jak uzyskać wrzenie

Aby doprowadzić wodę do wrzenia, należy zastosować podgrzewanie ciągle, wybierając maksymalne ustawienie termostatu.

(b) Kocioł do pasteryzacji emaliowany / ze stali nierdzewnej z termostatem i zegarem (produkt 123.231.3 / 123.233.9)

Zegar [10] może posłużyć do ustawienia czasu pasteryzacji (od 1 do 120 minut) lub do przełączenia kotła do trybu ciągłego.

Co do zasady warto jest ustawić czas pasteryzacji na zegarze [10]. Przed użyciem ustaw termostat [6] w pozycji OFF. Następnie napełnij kocioł (nie zapomnij włożyć podstawki wewnętrznej) i podłącz przewód zasilający. Teraz możesz ustawić odpowiednią temperaturę termostatem [6] i wybrać czas pasteryzacji. Lampka wskaźnika zaświeci się, aby pokazać, że element grzejny jest włączony. Teraz kocioł będzie utrzymywał temperaturę w zakresie $\pm 5^{\circ}\text{C}$ od ustawionej wartości. Po zakończeniu ustawionego czasu pasteryzacji zegar wyda dźwięk (dzwonek) na znak, że proces pasteryzacji został zakończony i kocioł się wyłączy.

Kocioł jest wyposażony w przełącznik alarmowy [7]. W pozycji ON (I) urządzenie będzie wydawać dźwięk (bipnięcie) po osiągnięciu ustawionej temperatury. Aby ten dźwięk wyłączyć, ustaw przycisk alarmowy w pozycji OFF [0]. Przez większość czasu pasteryzacji przełącznik może być ustawiony w pozycji OFF. Alarm sprawdza się jednak w przypadku użycia kotła do gotowania.

Praca ciągła

Aby wybrać tryb pracy ciągłej, obróć pokrętkę zegara [10] w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Teraz kocioł będzie utrzymywał temperaturę w zakresie $\pm 5^{\circ}\text{C}$ od ustawionej wartości przez nieograniczony czas. W tej konfiguracji alarm [7] może się przydać do sygnalizacji osiągnięcia ustawionej temperatury.

Aby zakończyć tryb pracy ciągłej, obróć pokrętkę zegara w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji OFF.

Podgrzewanie ciągle — jak uzyskać wrzenie

Aby doprowadzić wodę do wrzenia, należy zastosować podgrzewanie ciągle, wybierając maksymalne ustawienie termostatu.

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem starannie wyczyść kocioł z pokrywką. Gotuj około 5 litrów wody przez około 10 minut. Rozwiń cały przewód zasilający. Dopilnuj, aby przewód nie dotykał gorących powierzchni podczas użycia. Podczas pierwszego użycia nowego urządzenia może ono wydawać lekki zapach, co nie powinno być powodem do niepokoju.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu kocioł należy koniecznie wyczyścić. Suche składniki mogą przywierać do metalu.
- Nie używaj ostrych metalowych narzędzi do usuwania pozostałości. Wyczyść wnętrze kotła miękką ściereczką lub myjką. (Wskazówka: może się przydać ocet).
- Nie zachlapaj elektronicznych części maszyny.

Aby uniknąć zagrożenia, zleć naprawę urządzenia lub wymianę przewodu zasilającego producentowi, punktowi serwisowemu producenta lub innej odpowiednio wykwalifikowanej osobie.

Naprawy gwarancyjne może wykonywać wyłącznie producent. 2 lata gwarancji na wady produkcyjne. Urządzenie jest zgodne z dyrektywami UE: dyrektywą nisko napięciową 2014/35/UE, dyrektywą elektromagnetyczną 2014/30/UE, dyrektywą RoHS 2011/65/UE, rozporządzeniem (UE) nr 10/2011, rozporządzeniem Rady Europy ResAP (2004)5 oraz niemiecką ustawą LFGB § 30 i § 31. Podlega zmianom technicznym. Zadbaj o odpowiednią utylizację opakowania.

Wskazówki dot. pasteryzacji

Niewiele się zmieniło od czasów naszych babć i dziadków. Zasada jest ta sama: pasteryzacja pozwala wysterylizować lub zakonserwować produkty bez użycia konserwantów. Ciągłe podgrzewanie zabija bakterie występujące w żywności. Jednocześnie powstaje wysokie ciśnienie, które usuwa zarazki z butelki i hermetycznie ją zamyka. Jednak kocioł nie jest taki sam jak dawniej. Automatyczne kotły do pasteryzacji są wielkim ułatwieniem, o których nasze babcie mogły tylko pomarzyć.

Odpowiednie przygotowanie i higieniczne warunki są podstawą w konserwowaniu żywności. Owoce i warzywa powinny mieć wysoką jakość oraz być świeże i soczyste.

- Wymyj niepokrojone owoce i warzywa i zacciekaj, aż ociekną.
- Zielona fasola i groszek lepiej się konserwują, jeśli wcześniej zostały zblanszowane.
- Bardzo starannie wymyj słoiki gorącą wodą z detergentem, a następnie je opłucz gorącą wodą i pozostaw do wyschnięcia na czystym ręczniku.
- Pokrywki trzymaj w czystej wodzie do czasu użycia.
- Nie używaj porowatych, uszkodzonych ani rozciągniętych gumek ani gumowych pokrywek.
- Napełnij słoik do wysokości 2 cm poniżej obrzeża lub postępuj zgodnie z instrukcją producenta szkła.
- Dobrze dokręć wszystkie śruby, zamknij zaciski i zatrzaski oraz zamknij słoiki zaraz po zakończeniu czasu sterylizacji.
- Ustaw słoiki na podstawce wewnętrznej. Możesz używać słoików o różnej wysokości.
- Zalej słoiki wodą do 2/3 lub 3/4 wysokości. Jeśli ustawiasz słoiki w dwóch poziomach, woda powinna zakrywać 2/3 lub 3/4 wysokości górnego poziomu.
- Kiedy ustawiasz słoiki w kotle, powinny mieć temperaturę zbliżoną do temperatury wody.
- Połóż pokrywkę na kotle.
- Czas konserwacji nie obejmuje czasu nagrzewania.
- Czas konserwacji rozpoczyna się po osiągnięciu wybranej temperatury. Od tej chwili zegar zaczyna pracować.
- Po upływie czasu konserwacji wyjmij słoiki i pozostaw na nich zaciski i pokrywki aż do całkowitego schłodzenia. Natychmiast wstaw słoiki do zimnej wody.
- Domowe przetwory najlepiej jest przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.

Varenr. 123.230.5 Natursaft elektrisk hermetiseringskjele emaljert med termostat

Varenr. 123.231.3 Natursaft elektrisk hermetiseringskjele emaljert med termostat og tidsur

Varenr. 123.232.1 Natursaft elektrisk hermetiseringskjele rustfritt stål med termostat

Varenr. 123.233.9 Natursaft elektrisk hermetiseringskjele rustfritt stål med termostat og tidsur

Før bruk

Takk for at du kjøpte en Natursaft hermetiseringskjele. Les bruksanvisningen nøye. Den inneholder viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted, slik at du kan lese den igjen senere. Bruk dette apparatet kun til formålet det er ment for, som beskrevet i denne bruksanvisningen. Følg sikkerhetsinstruksjonene når apparatet brukes.

Betjeningsselementer

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Håndtak til lokk | 7. Alarmbryter |
| 2. Lokk | 8. Indikatorlampe |
| 3. Plasthåndtak | 9. Tappeventil |
| 4. Hovedenhet | 10. Tidsur (for artikkelnr. 123.231.3 og 123.233.9) |
| 5. Nedre del | 11. Innleggsrist |
| 6. Termostat | 12. Kabelføring |

Sikkerhetsinstruksjoner

- Vikle strømkabelen helt ut. Bruk kabelføringen [12] for å unngå skade på kabelen. Koble apparatet til en sikret stikkontakt med vekselspanning i samsvar med spesifikasjonene på etiketten. Strømkabelen og støpselet må være tørre. Støpselet skal bare stå i når kjelen er i bruk. Ikke slå på apparatet hvis det ikke er vann i kjelen.
- Etter bruk oppbevares apparatet på et tørt sted. Strømkabelen kan oppbevares på undersiden av kjelen (se bilde 2).
- Strømkabelen må aldri trekkes over skarpe kanter, bøyes, henge ned fra kanten på et bord eller berøre varme overflater. Beskytt den mot varme. Strømkabelen til kjelen kobles fra ved å trekke i støpselet, ikke i kabelen. Ikke bruk kabelen til å løfte eller flytte apparatet.
- Bruk bare skjøtekabler som er i god stand og som er konstruert for minst 10 A.
- Pass alltid på at hendene dine er tørre når du trekker ut støpselet til apparatet.
- Trekk ut støpselet og stopp bruken av apparatet umiddelbart hvis:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - apparatet lekker
 - det er grunn til å tro at det kan være skadet
 - apparatet ikke fungerer som det skal under bruk.
 Få apparatet reparert i slike tilfeller.
- Sett apparatet på et solid og stabilt underlag, borte fra varme overflater som komfyr, kokeplate eller åpen ild.
- Kjelen er utstyrt med minimums- og maksimumsindikatorer for påfyllingsnivå. Maksimumsnivået må ikke overskrides. Ellers er det fare for forbrenning under koking.
- Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding eller forbrenning som følge av at varm damp slippes ut. Ikke flytt kjelen mens den er i bruk. Vær oppmerksom på varm damp og kondens når lokket åpnes.
- Barn er ikke oppmerksomme på farene som elektriske apparater kan forårsake. Hold alltid øye med apparatet mens det er i bruk, og oppbevar/lagre det utenfor rekkevidde for barn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann.

- Kjelen er utstyrt med tørrkokingsbeskyttelse. Den kobles ut automatisk når vannet blir oppbrukt under bruk.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet kjøles ned etter at apparatet har vært brukt. La kondensvannet renne tilbake i kjelen når lokket fjernes.
- Ikke flytt kjelen når den er helt full. Den er svært tung. Bruk tappeventilen til å tappe av vannet før kjelen transporteres.
- Vi tar intet ansvar for skader som følge av misbruk, feil håndtering eller ufagmessig reparasjon. En eventuell garanti blir ugyldig i slike tilfeller. Apparatet er ikke egnet for industriell bruk.

Bruke Natursaft hermetiseringskjele

(a) Hermetiseringskjele i emalje/rustfritt stål med termostat (art.nr. 123.230.5 / 123.232.1)

Drei termostaten [6] på Natursaft elektrisk hermetiseringskjele medurs for å velge ønsket temperatur mellom 30 °C (ON) og 100 °C, eller drei den til maks-posisjon for å velge kontinuerlig oppvarming. Indikatorlampen [8] tennes når varmeelementet slås på.

Før bruk må du kontrollere at termostaten står i [6] «OFF»-stilling. Fyll deretter kjelen og sett inn støpselet (ikke glem innleggsristen). Deretter skrues termostaten opp til ønsket temperatur, som opprettholdes innenfor ± 5 °C. Varmeelementet slås på til ønsket temperatur er nådd, og slås deretter på og av for å opprettholde denne temperaturen.

Kjelen er utstyrt med en alarmbryter [7]: I posisjonen «ON»-stilling (I) høres en pipelyd fra apparatet når innstilt temperatur er nådd. Lyden kan slås av ved å sette alarmknappen i «OFF»-stilling (O).

Termostaten må være i «OFF»-stilling for at det skal være mulig å slå av kjelen.

Kontinuerlig drift

Natursaft-kjelen kan også brukes med alarmbryteren i «OFF»-stilling (O). I så fall holdes temperaturen innen ± 5 °C fra ønsket temperatur til kjelen blir slått av ved at termostaten vris moturs til «OFF»-stilling.

Kontinuerlig oppvarming – fosskoking

For å oppnå fosskoking kan kontinuerlig varme brukes ved å velge maks-stilling med termostaten.

(b) Hermetiseringskjele i emalje/rustfritt stål med termostat og tidsur (art.nr. 123.231.3 / 123.233.9)

Tidsuret [10] kan brukes til å angi hermetiserings-temperatur (mellom 1 og 120 minutter) eller til å sette kjelen i kontinuerlig modus.

Man ønsker vanligvis å velge hermetiseringstiden med tidsuret [10]. Kontroller at termostaten [6] står i «OFF»-stilling. Fyll deretter kjelen (ikke glem innleggsristen) og sett inn støpselet. Nå kan du velge riktig temperatur med termostaten [6] og stille inn hermetiseringstiden. Indikatorlampen tennes for å vise at varmeelementet er på. Kjelen holder nå temperaturen innen ± 5 °C av innstilt temperatur. På slutten av hermetiseringstiden høres en lyd (ring) fra tidsuret, som indikerer at hermetiseringsprosessen er ferdig og at kjelen slås av.

Kjelen er utstyrt med en alarmbryter [7]: I posisjonen «ON»-stilling (I) høres en pipelyd fra apparatet når innstilt temperatur er nådd. Lyden kan slås av ved å sette alarmknappen i «OFF»-stilling (O). Under hermetisering kan bryteren stå i «OFF»-stilling det meste av tiden. Alarmen er imidlertid praktisk når kjelen brukes til koking.

Kontinuerlig drift

Drei tidsuret (10) moturs for å velge kontinuerlig drift. Kjelen holdes nå innen ± 5 °C av innstilt temperatur på ubestemt tid. Alarmen (7) kan være praktisk i denne innstillingen for å indikere når innstilt temperatur er nådd.

Drei tidsuret medurs til «OFF»-stilling for å stoppe den kontinuerlige driften.

Kontinuerlig oppvarming – fosskoking

For å oppnå fosskoking kan kontinuerlig varme brukes ved å velge maks-stilling med termostaten.

Første gangs bruk

Rengjør kjelen og lokket grundig før de brukes for første gang. Kok om lag 5 liter vann i ca. 10 minutter. Vikle alltid strømkabelen helt ut. Pass på at den ikke kommer i kontakt med det varme apparatet under bruk. Det kan komme litt lukt fra apparatet første gang det brukes. Det er normalt.

Rengjøring og vedlikehold

- Det er svært viktig å rengjøre kjelen etter bruk. Ingrediensene kan sette seg fast på metallet.
- Ikke bruk skarpe metallredskaper til å fjerne rester. Bruk en myk klut eller en myk skuresvamp til å rengjøre innsiden av kjelen. (Tips: Eddik kan være til hjelp.)
- Unngå å søle væske på de elektroniske delene av apparatet.

For å unngå farlige situasjoner må apparatet kun repareres og strømkabelen kun skiftes av produsenten, produsentens kundeservicere presentant eller en annen kvalifisert person.

Reparasjoner som dekkes av garantien skal kun utføres av produsenten. Apparatet har 2 års garanti mot produksjonsfeil. Apparatet samsvarer med følgende EU-direktiver: Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU, EMK-direktivet 2014/30/EU, RoHS-direktivet 2011/65/EU, regulering (EU) nr. 10/2011, Europarådets resolusjon ResAP (2004)5 samt tysk § 30 og § 31 LFGB. Tekniske endringer kan forekomme. Kasser emballasjen på riktig måte.

Hermetiseringstips

Det er ikke mye som har endret seg siden bestemors tid. Prinsippet er fortsatt det samme: Hermetisering betyr sterilisering eller preservering av råvarer uten kjemiske konserveringsmidler. Den konstante varmen dreper bakteriene i maten. Samtidig dannes det trykk, som gjør flasken bakteriefri og lufttett. Kjelen har imidlertid endret seg. Automatiske hermetiseringsskjeler er enkle i bruk, og bestemor ville satt stor pris på dem.

Preservering av matvarer krever forberedelser og renslighet. Frukt og grønnsaker må være av god kvalitet, ferske og modne.

- Vask hele frukter og grønnsaker og la vannet renne av.
- Grønne bønner og erter blir preservert bedre hvis de forvelles først.
- Rengjør glassene svært grundig med varmt vann og vaskemiddel. Skyll deretter med varmt vann og la dem tørke på et rent håndkle.
- Oppbevar lokkene i rent vann til de skal brukes.
- Ikke bruk gummiringer eller gummilokk som er porøse, skadet eller strukket.
- Fyll opp beholderen til 2 cm fra kanten på glasset, eller følg instruksjonene fra glassprodusenten.
- Lukk alle skruer, klemmer og hasper godt. Lukk glassene umiddelbart etter steriliseringstiden.
- Sett glassene på innleggsristen. Du kan bruke glass med ulike høyder.
- Sett glassene 2/3 til 3/4 ned i vannet. Hvis du bruker to lag med glass, må høyden være opp til 2/3 til 3/4 på det øverste laget.
- Når glassene settes i kjelen, skal de ha om lag samme temperatur som vannet.
- Sett lokket på kjelen.
- Oppvarmingstiden er ikke inkludert i preserveringstiden.
- Preserveringstiden begynner når valgt temperatur nås. Tidsuret aktiveres på dette tidspunktet.
- Etter preserveringsperioden tar du ut glassene, og lar hasper og lokk sitte på glassene til de er helt nedkjølt. Sett glassene i kaldt vann umiddelbart.
- Hjemmelaget, preservert mat bør oppbevares på et tørt, kjølig og mørkt sted.

Varenr. 123.230.5 Natursaft elektrisk konserveringskedel i emalje med termostat

Varenr. 123.231.3 Natursaft elektrisk konserveringskedel i emalje med termostat og timer

Varenr. 123.232.1 Natursaft elektrisk konserveringskedel i rustfrit stål med termostat

Varenr. 123.233.9 Natursaft elektrisk konserveringskedel i rustfrit stål med termostat og timer

Inden brug

Tak fordi du købte en Natursaft konserveringskedel. Læs brugsanvisningen omhyggeligt. De indeholder vigtige oplysninger om brug, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen et sikkert sted, så du kan referere til den på et senere tidspunkt. Brug kun dette apparat til dets tilsigtede formål, som det er beskrevet i denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsinstruktionerne, når du bruger apparatet.

Betjeningsknapper og kedlens dele

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Håndtag til låg | 7. Alarmknap |
| 2. Låg | 8. Indikatorlys |
| 3. Plastikgreb | 9. Aftapningsventil |
| 4. Apparatets hoveddel | 10. Timer (til varennummer 123.231.3 og 123.233.9) |
| 5. Nederste del | 11. Indlægsrist |
| 6. Termostat | 12. Kabelføring |

Sikkerhedsanvisninger

- Rul strømkablet helt ud. Brug kabelføringen [12] for at undgå skader på kablet. Tilslut kun apparatet til en sikker vekselstrømsstikkontakt med en spænding, der er i overensstemmelse med angivelsen på mærkatet. Strømkablet og stikket skal være tørre. Tilslut kun kablet, når kedlen er i brug. Tænd ikke apparatet, når der ikke er vand i det.
- Efter brug skal apparatet opbevares et tørt sted. Strømkablet kan opbevares i bunden af kedlen (se billede 2).
- Strømkablet må aldrig trækkes over skarpe kanter, det må ikke bøjes, og kablet må aldrig hænge ud over kanten på et bord eller røre varme overflader. Det skal beskyttes mod varme. Træk i stikket og ikke i kablet for at tage stikket ud af kedlen. Brug ikke kablet til at løfte eller flytte apparatet.
- Brug kun forlængerledninger, der er i perfekt stand, og som er beregnet til mindst 10 A.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, når du tager stikket ud af apparatet.
- Tag kablet ud af stikkontakten, og stop brugen af apparatet med det samme, hvis:
 - apparatet eller strømkablet er beskadiget
 - apparatet lækker
 - der er grund til at tro, at det er blevet beskadiget
 - apparatet fungerer ikke korrekt under brugen.
 I disse tilfælde skal apparatet repareres.
- Anbring apparatet på en solid og stabil overflade på afstand fra varme overflader, såsom komfurer, kogeplader eller åben ild.
- Denne kedel er udstyret med en niveauindikator for minimum- og maksimumopfyldning. Overskrid ikke maksimumniveauet. Ellers er der risiko for forbrændinger under tilberedningen.
- **Advarsel:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger pga. udstrømmende varm damp. Flyt ikke kedlen, mens den er i brug. Pas på varm damp og kondens, når du åbner låget.
- Børn kender ikke til de farer, som brugen af elektriske apparater kan forårsage. Hold altid øje med apparatet, når du bruger det, og hold/opbevar det uden for børns rækkevidde.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand.
- Denne kedel er udstyret med tørgogningsbeskyttelse. Den deaktiverer sig selv automatisk under brugen, når der ikke er mere vand i den.

- Tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge apparatet. Lad apparatet køle ned. Lad kondensvandet dryppe tilbage i kedlen, når du fjerner låget.
- Flyt ikke kedlen, når den er helt fuld, da den er meget tung. Brug aftapningsventilen til at aftappe vandet, inden du flytter den.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der er forårsaget af forkert brug, forkert håndtering eller reparationer, der ikke er foretaget af professionelle. Garantien gælder ikke i sådanne tilfælde. Apparatet er ikke egnet til industriel brug.

Sådan betjenes Natursaft konserveringskedel

(a) Konserveringskedel i emalje/ rustfrit stål med termostat (varenr. 123.230.5/123.232.1)

Drej termostaten [6] på Natursaft elektrisk konserveringskedel med uret for at vælge den ønskede temperatur mellem 30 °C (ON) og 100 °C, eller drej den til maks.-positionen for at vælge kontinuerlig opvarmning. Indikatorlyset [8] lyser, når varmeelementet er tændt.

Inden brug skal du sørge for, at termostaten [6] er i positionen "OFF". Fyld derefter kedlen, og sæt strømkablet i stikkontakten (husk indlægsristen). Herefter skruer du termostaten op til den ønskede temperatur, som holder temperaturen inden for ± 5 °C. Varmeelementet er tændt, indtil den ønskede temperatur er nået, og herefter tændes og slukkes det for at opretholde denne temperatur.

Kedlen er udstyret med en alarmknap [7]: i positionen "ON" (I) udsender apparatet en lyd (bip), når den indstillede temperatur er nået. For at slukke for lyden drejes alarmknappen til positionen "OFF" = 0.

For at slukke kedlen skal termostaten være i positionen "OFF".

Kontinuerlig drift

Natursaft-kedlen kan også bruges med alarmknappen i positionen "OFF" [0]. I dette tilfælde holdes temperaturen inden for ± 5 °C af den ønskede temperatur, indtil kedlen slukkes ved at dreje termostaten mod uret til positionen "OFF".

Kontinuerlig opvarmning – sådan opnår du rullende kogning

Kontinuerlig opvarmning kan anvendes for at opnå rullende kogning ved at vælge maks.-positionen med termostaten.

(b) Konserveringskedel i emalje/ rustfrit stål med termostat og timer (varenr. 123.231.3/123.233.9)

Timeren [10] kan bruges til at vælge konserveringstiden (mellem 1 og 120 minutter) eller til at sætte kedlen i kontinuerlig tilstand.

Almindeligvis vælges konserveringstiden med timeren [10]. Sørg for, at termostaten [6] er i positionen "OFF". Fyld derefter kedlen (husk indlægsristen), og sæt strømkablet i stikkontakten. Du kan nu indstille den korrekte temperatur med termostaten [6] og vælge konserveringstiden. Indikatorlyset tændes for at indikere, at varmeelementet er tændt. Kedlen holder nu temperaturen inden for ± 5 °C af den indstillede temperatur. Ved konserveringstidens afslutning udsender timeren en lyd (ring) for at indikere, at konserveringsprocessen er afsluttet, og kedlen slukkes.

Kedlen er udstyret med en alarmknap [7]: i positionen "ON" (I) udsender apparatet en lyd (bip), når den indstillede temperatur er nået. For at slukke for lyden drejes alarmknappen til positionen "OFF" [0]. Under konserveringen kan du lade knappen blive i positionen "OFF" det meste af tiden. Alarmfunktionen er dog meget praktisk, når kedlen bruges til madlavning.

Kontinuerlig drift

Drej timeren [10] mod uret for at vælge kontinuerlig drift. Kedlen holdes nu inden for ± 5 °C af den indstillede temperatur på ubegrænset tid. Alarmen [7] kan være til god hjælp i denne indstilling for at indikere, når den indstillede temperatur er nået. For at afslutte kontinuerlig drift drejes timeren med uret til positionen "OFF".

Kontinuerlig opvarmning – sådan opnår du rullende kogning

Kontinuerlig opvarmning kan anvendes for at opnå rullende kogning ved at vælge maks.-positionen med termostaten.

Brug for første gang

Rengør kedlen og låget grundigt, inden du bruger det for første gang. Kog ca. 5 liter vand i ca. 10 minutter. Rul altid strømkablet helt ud. Sørg for, at det ikke kommer i kontakt med det varme apparat under brugen. Når du bruger det nye apparat for første gang, kan det afgive en smule lugt, men dette bør ikke give grund til bekymring.

Rengøring og vedligeholdelse

- Det er meget vigtigt at rengøre kedlen efter brug. De tørre ingredienser kan sidde fast på metallet.
- Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne eventuelle rester. Brug en blød klud eller en blød skuresvamp til at rengøre kedlens inderside. (Tip: Eddike kan være nyttigt).
- Sprøjt ikke vand på apparatets elektroniske dele.

For at undgå fare må apparatet eller et beskadiget strømkabel kun repareres/udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en anden kvalificeret person.

Reparationer, der dækkes af garantien, må kun udføres af producenten. Der er 2 års garanti på fabrikationsfejl. Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiverne: Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU, EMC-direktivet 2014/30/EU, RoHS-direktivet 2011/65/EU, Forordning (EU) nr. 10/2011, Det Europæiske Råds resolution ResAP (2004)5 og § 30 og § 31 i den tyske LFGB. Apparatet er underlagt tekniske ændringer. Bortskaf emballagematerialerne på korrekt vis.

Konserveringstips

Ikke meget har ændret sig siden bedstemors tid. Princippet er det samme: Konservering betyder sterilisering eller konservering af produkter uden kemiske konserveringsmidler. Den konstante varme dræber bakterierne i fødevarerne. Samtidig sørger det tryk, der skabes, for, at glasset er fri for bakterier og er lufttæt. Men bedstemors kedel er ikke, hvad den har været. Automatiske konserveringskedler gør brugen let, hvilket bedstemor ville have sat pris på.

Klargøring og omhyggelighed er nøglebegreber, når du konserverer fødevarer. Frugt og grøntsager skal være af god kvalitet, friske og modne.

- Vask hele frugter og grøntsager, og lad dem dryppe af.
- Grønne bønner og ærter konserveres bedre, når de først blancheres.
- Rengør glassene meget omhyggeligt med varmt vand og et rengøringsmiddel. Skyl derefter med varmt vand, og lad dem tørre på et rent viskestykke.
- Lad lågene ligge i rent vand, indtil du skal bruge dem.
- Brug ikke porøse, beskadigede eller overstrakte gummiringe eller gummilåg.
- Fyld beholderen op til 2 cm fra glassets kant, eller følg anvisningerne fra producenten af glasset.
- Luk alle skruer, spænder og lukkehager helt til. Luk glassene med det samme efter, at de er blevet steriliseret.
- Anbring glassene på indlægsristen. Du kan bruge glas med forskellige højder.
- Anbring glassene, så de er nedsænket 2/3 til 3/4 i vandet. Hvis du arbejder med glas i to lag, skal højden være 2/3 til 3/4 for det øverste lag.
- Når du anbringer glassene i kedlen, skal de ca. have den samme temperatur som vandet.
- Sæt låget på kedlen.
- Konserveringstiden omfatter ikke opvarmningstiden.
- Konserveringstiden starter, når den valgte temperatur er nået. Timeren starter på dette tidspunkt.
- Efter konserveringsperioden tages glassene ud. Lad spænder og låg forblive på glassene, indtil de er kølet helt ned. Sæt med det samme glassene i koldt vand.
- Hjemmelavet konserveret mad opbevares bedst et tørt, køligt og mørkt sted.

Artikel 123.230.5 Natursaft elektrisk konserveringskittel, emaljerad, med termostat

Artikel 123.231.3 Natursaft elektrisk konserveringskittel, emaljerad, med termostat och timer

Artikel 123.232.1 Natursaft elektrisk konserveringskittel, rostfritt stål, med termostat

Artikel 123.233.9 Natursaft elektrisk konserveringskittel, rostfritt stål, med termostat och timer

Innan du använder kitteln

Tack för att du valt en Natursaft konserveringskittel, läs dessa anvisningar noggrant. De innehåller viktig bruks-, säkerhets- och underhållsinformation om apparaten. Förvara anvisningarna på en säker plats för framtida bruk. Apparaten får endast användas för avsett ändamål enligt bruksanvisningen. Följ alltid säkerhetsanvisningarna när du använder apparaten.

Reglage

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Handtag till lock | 7. Alarmbrytare |
| 2. Lock | 8. Indikatorlampa |
| 3. Plasthandtag | 9. Dräneringsventil |
| 4. Apparats behållare | 10. Timer (artikel 123.231.3 och 123.233.9) |
| 5. Underdel | 11. Galler |
| 6. Termostat | 12. Kabelföring |

Säkerhetsanvisningar

- Rulla ut nätkabeln helt. Använd kabelföringen [12] för att undvika skada på kabeln. Anslut endast apparaten till ett säkert växelströmsuttag där spänningen överensstämmer med beteckningen på etiketten. Se till att nätkabeln och stickkontakten är torra. Anslut endast kabeln när du ska använda kitteln. Använd inte kitteln när den är tom.
 - Förvara kitteln på en torr plats efter användning, kabeln kan förvaras i kitteln underdel (se bild 2).
 - Dra inte nätkabeln över vassa kanter, böj den inte och låt den inte hänga ner över bordskanten eller vidröra varma ytor. Skydda kabeln mot värme. Dra inte i kabeln när du kopplar ifrån kitteln, dra i stickkontakten. Lyft eller flytta aldrig apparaten genom att dra i kabeln.
 - Använd endast hela och oskadade förlängningskablar som är tillverkade för minst 10 A.
 - Se alltid till att dina händer är torra när du kopplar ifrån apparaten.
 - Koppla ifrån och använd inte apparaten om:
 - apparaten eller nätkabeln är skadade,
 - apparaten läcker,
 - du misstänker att apparaten kan vara skadad,
 - apparaten inte fungerar korrekt.
- Lämna in apparaten för reparation i ovanstående fall.
- Placera apparaten på en plan och stadig yta, på avstånd från varma källor som spis, kokplatta eller öppen eld.
 - Kitteln har en indikator för max- och miniminivå. Överskrid inte maxnivån. Risk för brännskada i annat fall.
 - **Obs!** Apparaten blir väldigt varm. Varm ånga kan strömma ur produkten och orsaka skållning. Flytta inte kitteln under tiden du använder den. Se upp för varm ånga och kondens när du öppnar locket.
 - Barn känner inte till riskerna med elektriska apparater. Håll därför alltid apparaten under uppsikt och håll den/förvara den utom räckhåll för barn.
 - Sänk aldrig ner apparaten i vatten.
 - Kitteln är utrustad med ett torrkokningsskydd, det aktiveras automatiskt när vattnet tar slut under användningen.

- Dra ut kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna efter användning. Låt kondensvatten från locket rinna tillbaka ner i kitteln.
- Flytta inte en full kittel eftersom den är mycket tung. Tappa först av vattnet med hjälp av dräneringsventilen.
- Vi ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning, hanteringsfel eller ej auktoriserad reparation. Garantin gäller inte för sådana fall. Apparaten lämpar sig inte för industriell användning.

Använda Natursaft konserveringskittel

(a) Emaljerad kittel/kittel i rostfritt stål med termostat (art. 123.230.5/123.232.1)

Vrid termostaten [6] på Natursaft elektriska konserveringskittel medurs för att välja önskad temperatur mellan 30 °C (ON) och 100 °C, eller ställ in termostaten i maxläge för kontinuerlig uppvärmning. Indikatorlampan [8] tänds när värmeelementet slås på.

Se till att termostaten [6] är inställd i läget "OFF" innan du slår på kitteln. Fyll sedan kitteln och anslut nätkabeln (glöm inte gallret). Vrid termostaten till önskad temperatur och låt temperaturen ligga på ett intervall på ± 5 °C. Värmeelementet är påslaget tills önskad temperatur är nådd, och slås sedan växelsvis på och av för att denna temperatur ska bibehållas.

Kitteln är utrustad med en alarmbrytare [7]: apparaten ger ifrån sig ett pip ljud när den är inställd i "ON"-läget (I) och den inställda temperaturen är nådd. Stäng av ljudet genom att ställa in alarmknappen i läget "OFF" = 0.

För att kitteln ska slås ifrån, måste termostaten vara inställd på läget "OFF".

Kontinuerlig användning

Natursaft konserveringskittel kan även användas när alarmbrytaren är i läget "OFF" [0]. I detta läge hålls temperaturen inom ett intervall på ± 5 °C av önskad temperatur tills du slår ifrån kitteln genom att vrida termostaten moturs till läget "OFF".

Kontinuerlig uppvärmning – uppnå rullande kokning

Du kan ställa in termostaten vid maxtemperatur för kontinuerlig uppvärmning och på så sätt uppnå rullande kokning.

(b) Emaljerad konserveringskittel/konserveringskittel i rostfritt stål med termostat och timer (artikel 123.231.3/123.233.9)

Med timern [10] ställer du in konserveringstiden (1–120 minuter) eller ställer in kitteln för kontinuerlig användning.

Ställ in konserveringstiden med timern [10]. Se till att termostaten [6] är inställd i läget "OFF". Fyll sedan kitteln (glöm inte gallret) och anslut nätkabeln. Ställ in korrekt temperatur med termostaten [6] och välj konserveringstid. Indikatorlampan tänds när värmeelementet slås på. Temperaturen i kitteln hålls inom ett intervall på ± 5 °C av den inställda temperaturen. När konserveringstiden är slut avger timern en ljudsignal vilket innebär att konserveringsprocessen är klar, därefter slås kitteln ifrån.

Kitteln är utrustad med en alarmbrytare [7]: apparaten ger ifrån sig ett pip ljud när den är inställd i "ON"-läget (I) och den inställda temperaturen är nådd. Slå ifrån ljudet genom att ställa in alarmknappen i läget "OFF" [0]. Du kan låta brytaren vara inställd i läget "OFF" under största delen av konserveringsprocessen. Ställ in kitteln i alarmläge under tillagningen då detta underlättar processen.

Kontinuerlig användning

Välj kontinuerlig användning genom att vrida timern [10] moturs. Temperaturen i kitteln hålls inom ett intervall på ± 5 °C av den inställda temperaturen under obegränsad tid. Alarmet [7] ljuder när den inställda temperaturen är nådd.

Avsluta kontinuerlig användning genom att vrida timern medurs till läget "OFF".

Kontinuerlig uppvärmning – uppnå rullande kokning

Du kan ställa in termostaten vid maxtemperatur för kontinuerlig uppvärmning och på så sätt uppnå rullande kokning.

Första användningen

Rengör kitteln och locket ordentligt före första användningstillfället. Koka 5 liter vatten i ungefär 10 minuter. Rulla alltid ut nätkabeln helt. Se till att kabeln inte kommer i kontakt med den varma apparaten. Apparaten kan ge ifrån sig en svag lukt vid första användningen, detta är helt normalt.

Rengöring och underhåll

- Det är mycket viktigt att rengöra kitteln efter varje användning. De torra ingredienserna kan klibba fast vid metallytan.
- Använd inte vassa metallredskap för att ta bort eventuella rester. Använd en mjuk trasa eller en mjuk svamp för att rengöra kitteln invändigt. (Tips: lite vinäger underlättar rengöringen).
- Låt inte apparatens elektroniska komponenter komma i kontakt med vatten.

Apparaten eller skadad nätkabel ska endast repareras/bytas ut av tillverkaren eller annan auktoriserad person.

Reparationer som täcks av garantin får endast utföras av tillverkaren. Tillverkningsfel täcks av en tvåårig garanti. Denna apparat överensstämmer med följande EU-direktiv: Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU, EMC-direktivet 2014/30/EU, RoHS-direktivet 2011/65/EU, förordning (EU) nr 10/2011, Europeiska rådets resolution ResAP (2004)5 och § 30 och § 31 i tyska LFGB. Med reservation för tekniska ändringar. Kassera förpackningsmaterial på lämpligt sätt.

Konserveringstips

Konservering går fortfarande till stor del till som förr i tiden, principen är densamma. Konservering innebär att man steriliserar eller förvarar livsmedel utan att använda kemiska konserveringsmedel. Livsmedlen värms upp vid höga temperaturer vilket gör att bakterierna dör. Trycket som skapas gör att glasburken vakuumsförluts och hålls fri från bakterier. Konserveringskitteln har däremot förändrats en hel del. Dagens konserveringskittlar med automatisk funktion är praktiska och enkla att använda.

Korrekt förberedelse och renlighet är A och O vid konservering av livsmedel. Frukt och grönsaker ska vara färska, mogna och av god kvalitet.

- Skölj hel frukt och hela grönsaker och låt dem rinna av.
- Gröna bönor och ärter håller längre om de blancheras först.
- Rengör burkarna mycket noggrant med varmt vatten och diskmedel, skölj sedan med varmt vatten och låt torka på en ren kökshandduk.
- Förvara locken i rent vatten tills du ska använda dem.
- Använd inte porösa, skadade eller uttöjda gummiringar eller gummilock.
- Fyll glasburkarna upp till 2 cm från kanten eller följ burktillverkarens anvisningar.
- Tillslut burkarna omedelbart efter steriliseringen, se till att alla klämmor och fästen sluter tätt.
- Placera burkarna på gallret. Du kan använda burkar av olika höjd.
- Placera burkarna så att 2/3–3/4 täcks av vatten. Om du har staplat burkarna i två lager, ska vattnet nå upp till 2/3–3/4 av det översta lagret.
- Burkarna ska ha ungefär samma temperatur som vattnet när de placeras i kitteln.
- Sätt locket på kitteln.
- Uppvärmningstiden räknas inte med i konserveringstiden.
- Konserveringstiden börjar då vald temperatur är nådd. Därefter aktiveras timern.
- Ta ut burkarna när konserveringstiden är slut men låt klämmorna och locken vara på tills burkarna har svalnat helt. Placera burkarna i kallt vatten.
- Konserverade hemlagade livsmedel förvaras bäst på en torr, sval och mörk plats.



Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08