



DE EN FR IT ES NL PL

BDA-107670-001 / 20.11.2024



Einkochautomat

Artikel-Nr.: 107670, 107671

Modell-Nr.: GHEA002, GHEA003



www.DEUBAXXL.de

ANLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben, mit dem Kauf eines unserer Markenprodukte haben Sie eine gute Wahl getroffen. Um den gewünschten hohen Qualitätsstandard zu erfüllen, unterliegen unsere Artikel regelmäßigen Kontrollen und entsprechen selbstverständlich stets den hohen Anforderungen der Europäischen Union.



BETRIEBSANLEITUNG LESEN. WICHTIGE HINWEISE. FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN!

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.

INHALTSVERZEICHNIS

SYMBOLE.....	2
SICHERHEITSHINWEISE.....	3
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERWENDUNG.....	3
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ELEKTRO.....	3
ELEKTRISCHE SICHERHEIT.....	4
BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG.....	4
AUSPACKHINWEISE.....	4
INBETRIEBNAHME.....	4
BEDIENUNG.....	5
EINKOCHTABELLE.....	5
FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN.....	6
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ.....	6
WARTUNGS- UND PFLEGEHINWEISE.....	6
TECHNISCHE DATEN.....	7
ENTSORGUNG.....	7

SYMBOLE



ACHTUNG! POTENTIELLE GEFAHR!

Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.



ERSTICKUNGSGEFAHR!

Halten Sie kleine Teile und Verpackungsmaterial von Kindern fern!



PRODUKTVERÄNDERUNG

Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Gewährleistung und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.



LEBENSMITTELKONTAKTMATERIAL

Sämtliche Teile mit Lebensmittelkontakt sind entsprechend den einschlägigen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene sauber, sicher und zuverlässig.



ACHTUNG!

Das Produkt ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände.



WARNUNG VOR HEIßEN OBERFLÄCHEN!

Risiko einer heißen Oberfläche, Verbrennungsgefahr!



KONFORMITÄTSVERMERK

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

SICHERHEITSHINWEISE

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERWENDUNG

- Das Produkt benötigt eine Stromversorgung von 220 – 240 V ~ 50 Hz. Bitte überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die passende Stromversorgung gegeben ist.
- Achten Sie darauf, vor der Demontage/Remontage oder der Anpassung des Produkts die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Zur Vermeidung von Gefahren wenden Sie sich bei Schäden am Gerät an unseren Kundenservice oder schicken Sie das Gerät zwecks Austausch an eines unserer autorisierten Servicecenter ein und versuchen Sie nicht, ohne unsere Genehmigung einen Austausch vorzunehmen.
- Sämtliche Teile mit Lebensmittelkontakt sind entsprechend den einschlägigen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene.
- Das Gerät niemals einschalten, wenn keine Flüssigkeit im Kessel ist.
- Das Gerät auf einer trockenen, ebenen Oberfläche aufstellen und mindestens 20 cm von den Wänden fernhalten.
- Nicht in unmittelbarer Nähe von einem Herd, einem warmen Ofen oder sonstigen Wärmequellen nutzen.
- **VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR!** Berühren Sie das Gerät nur an den Griffen oder dem Kontrollknopf. Das Gerät verfügt konstruktionsbedingt über wenig Isolierung und wird während der Nutzung an der Außenseite heiß.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ELEKTRO

- **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie es niemals dem Regen aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zuvor fallen gelassen wurde.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Anzeichen von Beschädigungen aufweist.
- Entfernen Sie den Netzstecker nicht durch Herausziehen am Netzkabel aus der Steckdose.
- Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Verwenden Sie keine Elektrogeräte in explosionsgefährdeten Bereichen, z. B. in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Elektrogeräte erzeugen Funken, die den Staub oder die Abgase entzünden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Zusammenhang mit einem separaten Zeitschalter, einem separaten Fernwirkssystem oder sonstigen Einrichtungen, die das Gerät automatisch einschalten.
- Halten Sie Kinder und andere Personen fern, solange Sie ein Elektrogerät bedienen. Ablenkungen können zum Verlust der Kontrolle führen.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Die Stecker von Elektrogeräten müssen mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie keinesfalls den Stecker. Verwenden Sie keine Adapterstecker mit geerdeten Elektrogeräten. Originale Stecker und dazu passende Steckdosen reduzieren das Risiko eines Stromschlags.
- Verwenden Sie das Kabel nur für den dafür vorgesehenen Zweck. Benutzen Sie das Kabel niemals zum Tragen, Ziehen oder Ausstecken des Elektrogeräts. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
- Wenn Sie ein Elektrogerät im Freien betreiben, verwenden Sie ein für den Außeneinsatz geeignetes Verlängerungskabel.
- Wenn der Betrieb eines Elektrogeräts an einem feuchten Ort unumgänglich ist, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter zum Personenschutz.
- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist.

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Der Einkochautomat ist dazu konzipiert Lebensmittel in Behältnissen durch Einkochen haltbar zu machen oder flüssige Lebensmittel wie Glühwein, o. ä. zu Erhitzen und warm zu halten. Keinesfalls dürfen entzündliche oder explosive Flüssigkeiten eingefüllt werden. Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung.

AUSPACKHINWEISE

Öffnen Sie den Karton und nehmen Sie das Produkt heraus. Prüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit oder Beschädigungen. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

INBETRIEBNAHME

Waschen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Nutzung mit heißem Wasser aus und reinigen Sie den Kessel, den Deckel und das Gehäuse mit einem Tuch und einfachem Reinigungsmittel.

BEDIENUNG

- Stellen Sie den Kessel auf eine ebene und glatte Oberfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Nehmen Sie den Deckel ab und legen Sie den Einlegerost in das Gerät.
- Stellen Sie die verschlossenen Einmachgläser mit Ihren Lebensmitteln auf den Einlegerost. Es können maximal 14 Einmachgläser mit einem Volumen von einem Liter gleichzeitig sterilisiert/pasteurisiert werden.
- Füllen Sie den Einkochautomaten mit Wasser. Das oberste Einmachglas soll etwa zu 75 % mit Wasser bedeckt sein.
- **ACHTUNG!** Niemals über die Markierung „MAX“ hinaus befüllen.

Modell ohne Display:

- Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“, um den Einkochautomaten einzuschalten.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit über die beiden Regler ein.
- Nach dem Einstellen der Kochzeit startet der Heizvorgang automatisch und hält die eingestellte Temperatur. Nach Ablauf der Zeit schaltet die Heizung ab.

Modelle mit Display:

- Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“, um den Einkochautomaten einzuschalten.
- Stellen Sie zunächst die gewünschte Warmhalte-Temperatur ein indem Sie den Temperatureinstellknopf 2 Sekunden gedrückt halten. Der Startwert beträgt 80 °C. Nachdem Sie mit dem Knopf die gewünschte Temperatur eingestellt haben, drücken Sie ihn kurz zum Bestätigen.
- Stellen Sie anschließend die gewünschte Arbeitstemperatur und -zeit über die beiden Knöpfe ein. Um den Vorgang zu starten, drücken Sie den Temperatureinstellknopf. Der Timer beginnt erst zu laufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das kann bis zu 90 Minuten dauern.
- Um die Temperatur oder Zeit nachträglich zu verändern, drücken Sie den Temperatureinstellknopf um den Aufheizvorgang zu stoppen. Nach der Änderung drücken Sie ihn erneut um fortzufahren. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet auf Warmhalten.
- **ACHTUNG!** Entfernen Sie den Deckel nicht während des Kochvorgangs, Verbrühungsgefahr!
- Durch Drücken des Zapfhahnes lassen Sie das Wasser ab. Danach sollten Sie den Einkochautomaten abkühlen lassen.
- Nach der Abkühlung entnehmen Sie die Gläser und den Einlegerost.
- **ACHTUNG!** Die Gläser können immer noch heiß sein, lassen Sie diese vollständig abkühlen.

EINKOCHTABELLE

Gemüse	Temp.	Zeit
Blumenkohl	100 °C	90 min
Bohnen	100 °C	120 min
Erbsen	100 °C	120 min
Gewürzgurken	90 °C	30 min
Kohlrabi	100 °C	90 min
Kürbis	100 °C	30 min
Möhren/Karotten	100 °C	90 min

Pilze	100 °C	110 min
Rosenkohl/Rotkohl	100 °C	120 min
Sellerie	100 °C	120 min
Spargel	100 °C	120 min
Tomaten/Tomatenmark	90 °C	30 min

Fleisch	Temp.	Zeit
Braten im Stück durchgebraten	100°C	120 min
Fleischbrühe	100 °C	60 min
Gulasch durchgebraten	100 °C	75 min
Hackfleisch Wurstmasse (roh)	100 °C	110 min
Wild, Geflügel durchgebraten	100 °C	75 min
Obst	Temp.	Zeit
Apfel weich/hart	90 °C	30 min
Apfelmus	90 °C	30 min
Aprikosen	90 °C	30 min
Birnen weich/hart	90 °C	30 min

Brombeeren	80 °C	30 min
Erdbeeren	80 °C	25 min
Heidelbeeren	85 °C	25 min
Rhabarber	100 °C	30 min
Himbeeren/Stachelbeeren	80 °C	30 min
Johannisbeeren/Preiselbeeren	90 °C	25 min
Kirschen	80 °C	30 min
Mirabellen/Renekloden	90 °C	30 min
Pfirsiche	90 °C	30 min
Pflaumen/Zwetschgen	90 °C	30 min
Quitten	95 °C	25 min

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Sie können das Gerät auch nutzen, um Flüssigkeiten wie Glühwein, Suppen etc. zu erwärmen:

- **ACHTUNG!** Niemals über die Markierung „MAX“ hinaus befüllen.
- Um die Wärme gleichmäßig zu verteilen, rühren Sie bitte regelmäßig um.
- Zum Ablassen der Flüssigkeit, halten Sie ein passendes Gefäß unter den Zapfhahn. Ziehen Sie den Zapfhahn nach oben um Flüssigkeit auszuschenken und lassen Sie den Hahn wieder los um das Ausschenken zu stoppen.
- Wenn Sie eine größere Menge ausgeben möchten, drücken Sie den Zapfhahn, bis er fixiert ist komplett nach unten. So müssen Sie ihn nicht gedrückt halten.
- **HINWEIS:** Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, diese könnten den Zapfhahn verstopfen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

HINWEIS: Wenn der Einkochautomat überhitzt, weil zu wenig oder kein Inhalt aufgeheizt wird, schaltet der im Boden eingebaute Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ab. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Drücken Sie den Resetknopf an der Unterseite des Einkochautomats.
- Nun können Sie den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät ist wieder betriebsbereit.

HINWEIS: Es kann passieren, dass der Überhitzungsschutz während des Transports auslöst. Dann ebenfalls den Resetknopf drücken.

WARTUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Ziehen Sie den Netzstecker und gießen Sie die Reste aus. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor Wartungsarbeiten vollständig abkühlen. Nach jeder Nutzung muss das Gerät gründlich gereinigt werden.

- Reinigen Sie den Kessel, den Deckel und das Gehäuse mit einem weichen Tuch, nutzen Sie dafür keine scharfen Reinigungsmittel.
- Insbesondere müssen alle Ablagerungen in der Mitte des Kessels regelmäßig entfernt werden. Führen Sie nötigenfalls eine Entkalkung mit handelsüblichem Entkalker durch.
- Den Wasserauslass mit einer feinen Bürste vorsichtig säubern.

Prüfen Sie alle Teile auf Abnutzungserscheinungen. Bei Feststellungen von Mängeln, das Produkt nicht weiterverwenden. Lassen Sie Teile nur gegen Original-Ersatzteile von einem Fachmann austauschen, gemäß den Vorgaben des Herstellers. Durch mangelnde Pflege und Wartung kann das Gerät Schaden nehmen. Gefährliche Situationen können entstehen. Eine regelmäßige Wartung trägt zur Sicherheit des Produkts bei und erhöht die Lebensdauer.

TECHNISCHE DATEN

Artikel-Nummer	107670	107671
Modell-Nummer	GHEA002	GHEA003
Nennspannung	220 – 240 V ~ 50 Hz	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W	2000 W
Fassungsvermögen	28 l	28 l
Regelbare Temperatur	ca. 30 – 110 °C	ca. 30 – 110 °C
Abmessungen	47 x 44 x 49 cm	47 x 44 x 49 cm

ENTSORGUNG

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.



KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

Entsorgen Sie elektronische Geräte nie über den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Sie können Ihre Altgeräte auch an Deuba zurücksenden. Kontaktieren Sie für weitere Informationen der Rücknahmemöglichkeiten unseren Kundenservice.

Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

INSTRUCTIONS

Dear Customer,

Thank you for choosing our product. You have made the right choice by purchasing one of our brand products. Our products are regularly inspected to ensure that they meet the desired high quality standards and, of course, always comply with the stringent requirements of the European Union.



READ THE USER INSTRUCTIONS. IMPORTANT INFORMATION. KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE USE!

Please read these instructions carefully and thoroughly before using the product for the first time. Keep these instructions for future reference. Should you pass the product on in future, make sure that you also include these instructions.

TABLE OF CONTENTS

SYMBOLS.....	8
SAFETY INSTRUCTIONS.....	9
GENERAL SAFETY INFORMATION FOR USE.....	9
GENERAL SAFETY INFORMATION – ELECTRICAL SYSTEM.....	9
ELECTRICAL SAFETY.....	10
INTENDED USE.....	10
UNPACKING INSTRUCTIONS.....	10
FIRST USE.....	10
OPERATION.....	10
PRESERVING CHART.....	11
HEATING LIQUIDS.....	11
OVERHEATING PROTECTION.....	12
MAINTENANCE AND CARE INSTRUCTIONS.....	12
TECHNICAL DATA.....	12
DISPOSAL.....	12

SYMBOLS



WARNING! POTENTIAL DANGER!

Observe the safety information and set-up instructions to avoid any risk of injury or damage to the product.



RISK OF SUFFOCATION!

Keep small parts and packaging material out of the reach of children!



PRODUCT MODIFICATION

Never make modifications to the product! Modifications will invalidate the warranty and may make the product unsafe or, in the worst-case scenario, dangerous.



MATERIAL THAT COMES INTO CONTACT WITH FOOD

All parts that come into contact with food are clean, safe and reliable in accordance with the relevant food hygiene regulations.



ATTENTION!

The product is not a toy and should not be handled by children.



WARNING – HOT SURFACES!

Risk of a hot surface causing burns!



DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the requirements of the applicable European and national regulations. Corresponding declarations and documents are available from the manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY INFORMATION FOR USE

- The product requires a power supply of 220 – 240 V ~ 50 Hz. Please check that the appropriate power supply is available before use.
- Be sure to disconnect the power supply before dismantling/reassembling or adjusting the product.
- To avoid danger in the event of damage to the appliance, please contact our Customer Service team or send the appliance to one of our authorised service centres for repair. Do not attempt to replace parts without our authorisation.
- All parts that come into contact with food comply with the relevant food hygiene regulations.
- Never switch on the appliance unless there is liquid in the tank.
- Place the appliance on a dry, level surface at least 20 cm away from any walls.
- Do not use the appliance in close proximity to a hob, hot oven or other heat sources.
- **CAUTION, RISK OF BURNS!** Only touch the appliance by its handles or using the control dial. Because of its design, the appliance has little insulation and gets hot on the outside during use.

GENERAL SAFETY INFORMATION – ELECTRICAL SYSTEM

- **WARNING!** Read all of the safety information and instructions. Failure to follow the safety information and instructions may lead to electric shock, fire and/or serious injury.
- Ensure that water cannot get inside the appliance. Never immerse the appliance in water or other liquids. Never expose it to rain.
- Do not use the appliance if the mains plug, power cord or any other part of the appliance is defective or damaged.
- Do not use the appliance if it has previously been dropped.
- Do not use the appliance if there are visible signs of damage.
- Do not remove the power plug from the socket by pulling on the power cord.
- Never insert or remove the power plug with wet hands.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from them on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use any electrical appliances in potentially explosive environments e.g. in the presence of flammable liquids, gases or dust. Electrical appliances produce sparks that can ignite dust or exhaust fumes.
- Do not use the appliance in connection with a separate control timer, a separate remote control system or other devices that automatically switch the appliance on.

- Keep children and other people away while you are operating the electrical appliance. Distractions may lead to loss of control.

ELECTRICAL SAFETY

- The plugs of electrical appliances must be compatible with the socket. Never change the plug. Do not use adapter plugs with earthed electrical appliances. Original plugs and matching sockets reduce the risk of electric shock.
- Use the cable only for its intended purpose. Never use the cable to carry, pull or unplug the electrical appliance. Keep the cable away from heat, oil, sharp edges and moving parts. Damaged or twisted cables increase the risk of electric shock.
- When operating an electrical appliance outdoors, use an extension cord that is suitable for outdoor use.
- If operating an electrical appliance in a damp environment is unavoidable, use a residual current circuit breaker for personal protection purposes.
- Do not use an electrical appliance if the switch is defective.

INTENDED USE

The preserving cooker is intended for preserving food in containers by heating and also for warming up and keeping warm drinkable liquids such as mulled wine. Under no circumstances should flammable or explosive liquids be poured into it. This product must only be used for its intended purpose. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use. Any modification to the product may negatively impact safety, cause hazards and invalidate the warranty.

Only suitable for domestic use; not for commercial use.

UNPACKING INSTRUCTIONS

Open the box and remove the product. After unpacking, check the product for damage and make sure that it is complete. Subsequent complaints cannot be accepted.

FIRST USE

Before using the appliance for the first time, rinse it and any accessories with hot water and clean the tank, lid and exterior with a cloth and a simple cleaning agent.

OPERATION

- Place the cooker on a flat level surface.
- Plug in the power plug.
- Remove the lid and place the insert rack in the appliance.
- Place the sealed preserving jars containing your food on the rack. A maximum of 14 preserving jars with a capacity of one litre can be sterilised/pasteurised at the same time.
- Fill the preserving cooker with water. The topmost preserving jar should be approx. 75 % covered with water.
- **IMPORTANT!** Never fill beyond the 'MAX' mark.

Model without display:

- To switch on the preserving cooker, put on the lid and press the on/off switch so it is set to 'I'.
- Set the desired temperature and time using the two controllers.

- The heating process starts automatically once the cooking time has been set and the set temperature is maintained. After the time has elapsed, the heater switches off.

Model with display:

- To switch on the preserving cooker, put on the lid and press the on/off switch so it is set to 'I'.
- First set the desired heat retention temperature by pressing the temperature setting button for 2 seconds. The starting point is 80 °C. Once you have set the desired temperature using the button, press it briefly to confirm.
- Then set the desired working temperature and time using the two buttons. To start the process, press the temperature setting button. The timer will not start until the set temperature has been reached. This can take up to 90 minutes.
- To change the temperature or time at a later point, press the temperature setting button to stop the heating process. After you have changed the temperature, press it again to continue. When the set time has been reached, you will hear a sound signal and the appliance will switch to its keep warm function.
- **WARNING!** Do not remove the lid during the cooking process; risk of scalding!
- Drain the water by pressing the tap. Then allow the preserving cooker to cool down.
- Once it has done so, remove the jars and the rack.
- **WARNING!** The jars may still be hot, allow them to cool down completely.

PRESERVING CHART

Vegetables	Temp.	Time
Cauliflower	100 °C	90 min
Green beans	100 °C	120 min
Peas	100 °C	120 min
Gherkins	90 °C	30 min
Kohlrabi	100 °C	90 min
Pumpkin	100 °C	30 min
Carrots	100 °C	90 min
Mushrooms	100 °C	110 min
Brussels sprouts/red cabbage	100 °C	120 min
Celery	100 °C	120 min
Asparagus	100 °C	120 min
Tomatoes/tomato paste	90 °C	30 min
Meat	Temp.	Time
Roast cooked through in one piece	100 °C	120 min
Meat stock	100 °C	60 min
Goulash cooked through	100 °C	75 min
Minced meat sausage mixture (raw)	100 °C	110 min
Game & poultry cooked through	100 °C	75 min

Fruit	Temp.	Time
Apple soft/hard	90 °C	30 min
Applesauce	90 °C	30 min
Apricots	90 °C	30 min
Pears soft/hard	90 °C	30 min
Blackberries	80 °C	30 min
Strawberries	80 °C	25 min
Blueberries	85 °C	25 min
Rhubarb	100 °C	30 min
Raspberries/gooseberries	80 °C	30 min
Red currents/cranberries	90 °C	25 min
Cherries	80 °C	30 min
Mirabelle and greengage plums	90 °C	30 min
Peaches	90 °C	30 min
Plums	90 °C	30 min
Quinces	95 °C	25 min

HEATING LIQUIDS

You can also use the appliance to heat liquids such as mulled wine, soups, etc:

- **IMPORTANT!** Never fill beyond the 'MAX' mark.
- Stir regularly to distribute the heat evenly.

- To dispense the liquid, hold a suitable container under the tap. Pull the tap upwards to dispense liquid and release the tap again to stop dispensing.
- If you want to dispense a larger quantity, push the tap all the way down until it is locked in place. This way you don't have to keep it pressed.
- **NOTE:** Do not dispense any liquids with solid contents as these could block the tap.

OVERHEATING PROTECTION

NOTE: If the preserving cooker overheats because there is too little or no liquid being heated, the overheating protection built into the base switches the appliance off automatically. Proceed as follows:

- Press the on/off switch so it is set to 'O' and unplug the appliance.
- Leave the appliance to cool down.
- Press the reset button on the underside of the preserving cooker.
- You can now plug the mains plug back in and the appliance is ready for use again.

NOTE: The overheating protection may trigger when the appliance is moved. If this happens, press the reset button.

MAINTENANCE AND CARE INSTRUCTIONS

Pull out the mains plug and pour out any remaining liquid. Allow the appliance to cool down completely before cleaning or maintenance work. The appliance must be cleaned thoroughly after each use.

- Clean the tank, lid and the exterior with a soft cloth; do not use any harsh cleaning agents.
- Particular attention must be paid to regularly removing residue from the centre of the tank. If necessary, descale the appliance using a commercially available descaler.
- Carefully clean the liquid outlet with a fine brush.

Check all of the parts for signs of wear. Do not continue to use the product if you find any defects. Parts should only be replaced with original spare parts, and by an expert, in accordance with the manufacturer's specifications. A lack of care and maintenance can damage the appliance. Dangerous situations can arise. Regular maintenance helps to ensure the safety of the product and increases its service life.

TECHNICAL DATA

Item number	107670	107671
Model number	GHEA002	GHEA003
Rated voltage	220 - 240 V 50 Hz	220 - 240 V 50 Hz
Power consumption	1800 W	2000 W
Storage capacity	28 l	28 l
Controllable temperature	approx. 30 – 110 °C	approx. 30 – 110 °C
Dimensions	47 x 44 x 49 cm	47 x 44 x 49 cm

DISPOSAL

At the end of your item's long service life, please dispose of the valuable raw materials appropriately so that proper recycling can take place. If you are unsure how best to proceed, local waste disposal companies or recycling centres will be happy to help.



DISPOSING OF THIS PRODUCT CORRECTLY

Never dispose of electronic appliances along with household waste!

The adjacent symbol of a crossed-out wheeled bin indicates that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU.

This directive states that you must not dispose of this appliance along with normal household waste at the end of its useful life. Instead, you must take it to a specifically set-up collection point, recycling centre or waste disposal company.

This disposal is free of charge for you. Protect the environment and dispose of items properly.

Before returning the appliance, please remove any normal or rechargeable batteries from it (if possible), as well as any light bulbs that can be removed without destroying them, and dispose of these separately.

NOTICE D'UTILISATION

Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Vous avez fait le bon choix en achetant l'un des articles de notre marque. Nos produits sont soumis à des contrôles réguliers et répondent naturellement aux exigences strictes de l'Union européenne afin d'offrir le haut niveau de qualité dont nous souhaitons vous faire profiter.



VEUILLEZ LIRE LA NOTICE D'UTILISATION. INFORMATIONS IMPORTANTES. CONSERVEZ-LA POUR TOUTE UTILISATION ULTÉRIEURE !

Veillez lire la notice attentivement et dans son intégralité avant la première utilisation. Conservez-la afin de pouvoir vous y reporter par la suite. Si vous deviez un jour transmettre le produit à une autre personne, veillez à lui donner également la notice.

TABLE DES MATIÈRES

SYMBOLES	14
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	15
CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES	15
SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE	16
UTILISATION CONFORME.....	16
CONSIGNES DE DÉBALLAGE.....	16
MISE EN SERVICE.....	17
UTILISATION.....	17
TABLEAU DE STÉRILISATION	18
CHAUFFAGE DE LIQUIDES.....	18
PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE	18
CONSEILS DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN	19
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	19
MISE AU REBUT.....	19

SYMBOLES



ATTENTION ! DANGER POTENTIEL !

Respectez les consignes de sécurité et la notice de montage afin d'éviter tout risque de blessures ou d'endommagements du produit.



RISQUE D'ASPHYXIE !

Conservez les petites pièces et les emballages hors de portée des enfants !



MODIFICATION DU PRODUIT

N'apportez jamais de modifications au produit ! Toute modification entraîne l'annulation de la garantie et peut rendre l'utilisation du produit risquée, voire dangereuse, dans le pire des cas.



MATÉRIAUX DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Toutes les parties en contact avec les aliments sont propres, sûres et fiables conformément aux dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires.



ATTENTION !

Ce produit n'est pas un jouet. Il doit être tenu hors de portée des enfants.



MISE EN GARDE CONTRE LES SURFACES CHAUDES !

Les surfaces brûlantes présentent des risques de brûlure !



MARQUE DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales en vigueur. Les déclarations et documents correspondants sont déposés auprès du fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Le produit nécessite une alimentation électrique de 220-240 V ~50 Hz. Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est adaptée avant toute utilisation.
- Veuillez à couper l'alimentation électrique avant de démonter, remonter ou adapter le produit.
- Pour éviter les risques lorsque l'appareil est endommagé, adressez-vous au service client ou envoyez l'appareil à l'un de nos centres après-vente agréés en vue de son remplacement. N'essayez pas de procéder à un échange sans notre autorisation.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont conformes aux dispositions relatives à l'hygiène en matière de denrées alimentaires.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche s'il n'y a pas de liquide dans la cuve.
- Placez l'appareil sur une surface sèche et plane, et à 20 cm au moins des murs.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité immédiate d'une cuisinière, d'un four chaud ou d'autres sources de chaleur.
- **PRUDENCE, RISQUE DE BRÛLURES !** Ne touchez l'appareil que par ses poignées ou le bouton de contrôle. De par sa conception, l'appareil ne comporte que peu d'isolation et il devient très chaud à l'extérieur pendant son utilisation.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- **ATTENTION !** Lisez l'intégralité des consignes de sécurité et instructions. Tout non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures graves.
- Veillez à ce que l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le laissez jamais sous la pluie.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche d'alimentation, le câble d'alimentation ou toute autre partie de l'appareil est défectueux ou endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi une chute.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des signes visibles d'endommagement.

- Ne retirez pas la fiche d'alimentation en tirant sur le câble d'alimentation.
- Ne branchez ou ne débranchez jamais les fiches d'alimentation avec les mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des facultés physiques, sensorielles, ou mentales diminuées ou qui ne possèderaient pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent de cette dernière des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils électriques en atmosphère explosive, par exemple en présence de fluides, gaz et poussières inflammables. Les appareils électriques produisent des étincelles susceptibles d'enflammer la poussière ou les gaz de combustion.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie séparée, un système de télécommande séparé ou d'autres appareils qui allument l'appareil automatiquement.
- Tenez les enfants et les autres personnes éloignées tant qu'un appareil électrique est en cours d'utilisation. Les distractions peuvent provoquer une perte de contrôle.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Les fiches des appareils électriques doivent être compatibles avec la prise de courant. Ne modifiez sous aucun prétexte la prise de l'appareil. N'utilisez pas d'adaptateur avec les appareils électriques reliés à la terre. Les prises d'origine et les prises adaptées réduisent le risque de décharge électrique.
- Utilisez le câble uniquement pour l'usage prévu. N'utilisez jamais le câble pour porter, tirer ou débrancher l'appareil électrique. Tenez le câble éloigné de la chaleur, de l'huile, de bords tranchants ou de pièces en mouvement. Les câbles endommagés ou tordus augmentent le risque de choc électrique.
- Si vous faites fonctionner un appareil électrique à l'extérieur, utilisez un câble prolongateur convenant pour une utilisation à l'extérieur.
- Si l'utilisation d'un appareil électrique dans un endroit humide est inévitable, utilisez un disjoncteur différentiel à courant de défaut pour la protection des personnes.
- N'utilisez pas un appareil électrique dont l'interrupteur est défectueux.

UTILISATION CONFORME

Le stérilisateur automatique est conçu pour assurer la conservation d'aliments contenus dans des récipients, en les portant à ébullition, ou pour faire chauffer et tenir au chaud des aliments liquides comme, par exemple, du vin chaud. Il ne doit en aucun cas être rempli de liquides inflammables ou explosifs. N'utilisez pas ce produit pour un usage autre que celui prévu. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dégât causé en raison d'une utilisation non conforme. Toute modification apportée au produit peut avoir des conséquences négatives en matière de sécurité et engendrer des risques et entraîne l'annulation de la garantie.

Ce produit a uniquement été conçu pour un usage domestique et non pour un usage commercial.

CONSIGNES DE DÉBALLAGE

Ouvrez le carton et retirez l'article. Une fois le produit débarrassé, vérifiez qu'il ne présente pas de dégâts et qu'il est complet. Aucune réclamation formulée tardivement ne sera acceptée.

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser l'appareil et les accessoires pour la première fois, lavez-les à l'eau très chaude et nettoyez la cuve, le couvercle et le boîtier à l'aide d'un chiffon et d'un simple nettoyeur.

UTILISATION

- Placez la cuve sur une surface plane et lisse.
- Branchez la fiche d'alimentation.
- Retirez le couvercle et placez la grille de fond dans l'appareil.
- Placez les bocaux en verre fermés, contenant vos aliments, sur la grille de fond. 14 bocaux au maximum, d'une contenance d'un litre, peuvent être stérilisés/pasteurisés en même temps.
- Remplissez le stérilisateur automatique d'eau. Le bocal en verre situé tout en haut doit être recouvert d'eau à 75 % environ.
- **ATTENTION !** Ne remplissez jamais au-delà du repère « MAX ».

Modèle sans affichage :

- Mettez le couvercle et positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur « I », afin de mettre le stérilisateur automatique en marche.
- Réglez la température et le temps souhaités, via les deux régulateurs.
- Après réglage du temps de stérilisation, le processus de chauffage démarre automatiquement et maintient la température qui a été réglée. Une fois le temps écoulé, le chauffage s'arrête.

Modèle avec affichage :

- Mettez le couvercle et positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur « I », afin de mettre le stérilisateur automatique en marche.
- Commencez par régler la température de maintien au chaud souhaitée, en appuyant pendant 2 secondes sur le bouton de réglage de la température. La température de départ est de 80 °C. Après avoir réglé la température souhaitée, à l'aide du bouton, appuyez brièvement sur celui-ci pour confirmer.
- Réglez ensuite la température et le temps de travail souhaités, via les deux boutons. Pour démarrer le processus, appuyez sur le bouton de réglage de la température. La minuterie ne commence à décompter qu'une fois que la température réglée est atteinte. Ceci peut demander jusqu'à 90 minutes.
- Pour modifier la température ou le temps après coup, appuyez sur le bouton de réglage de la température afin d'arrêter le processus de chauffage. Après avoir effectué la modification, appuyez de nouveau sur ce bouton pour continuer. Lorsque le temps qui a été réglé est atteint, un signal acoustique retentit et l'appareil passe sur maintien au chaud.
- **ATTENTION !** Ne retirez pas le couvercle pendant le processus de cuisson, au risque de vous ébouillanter !
- Laissez l'eau s'écouler, en appuyant sur le robinet de tirage. Vous devez ensuite laisser refroidir le stérilisateur automatique.
- Une fois le stérilisateur refroidi, retirez les bocaux et la grille de fond.
- **ATTENTION !** Les bocaux peuvent être encore très chauds, laissez-les entièrement refroidir.

TABLEAU DE STÉRILISATION

Légumes	Temp.	Temps
Chou-fleur	100 °C	90 mn
Haricots	100 °C	120 mn
Pois	100 °C	120 mn
Cornichons	90 °C	30 mn
Chou-rave	100 °C	90 mn
Courge	100 °C	30 mn
Carottes	100 °C	90 mn
Champignons	100 °C	110 mn
Chou de Bruxelles/chou rouge	100 °C	120 mn
Céleri	100 °C	120 mn
Asperges	100 °C	120 mn
Tomates/concentré de tomates	90 °C	30 mn
Viande	Temp.	Temps
Rôti, bien cuit	100°C	120 mn
Bouillon de viande	100 °C	60 mn
Goulasch, bien cuite	100 °C	75 mn
Viande hachée, chair à saucisses (crue)	100 °C	110 mn
Gibier, volaille, bien cuits	100 °C	75 mn

Fruits	Temp.	Temps
Pommes tendres/dures	90 °C	30 mn
Compote de pommes	90 °C	30 mn
Abricots	90 °C	30 mn
Poires tendres/dures	90 °C	30 mn
Mûres	80 °C	30 mn
Fraises	80 °C	25 mn
Myrtilles	85 °C	25 mn
Rhubarbe	100 °C	30 mn
Framboises/groseilles maquereau	à 80 °C	30 mn
Cassis/canneberges	90 °C	25 mn
Cerises	80 °C	30 mn
Mirabelles/reines-claude	90 °C	30 mn
Pêches	90 °C	30 mn
Prunes/quetsches	90 °C	30 mn
Coings	95 °C	25 mn

CHAUFFAGE DE LIQUIDES

Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des liquides comme, par exemple, du vin chaud, des soupes, etc. :

- **ATTENTION !** Ne remplissez jamais au-delà du repère « MAX ».
- Pour répartir la chaleur uniformément, remuez régulièrement.
- Pour vider le liquide, tenez un récipient adapté sous le robinet de tirage. Tirez le robinet de tirage vers le haut pour servir le liquide et relâchez le robinet pour arrêter le service.
- Si vous voulez distribuer une grande quantité, abaissez entièrement le robinet de tirage jusqu'à ce qu'il soit immobilisé. Ceci vous évitera d'avoir à maintenir l'appui sur le robinet.
- **REMARQUE :** ne tirez pas de liquides comportant des substances solides qui pourraient boucher le robinet de tirage.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

REMARQUE : Si le stérilisateur automatique surchauffe parce qu'il n'y a que trop peu ou pas de contenu à chauffer, la protection contre la surchauffe, intégrée dans le fond, arrête l'appareil automatiquement. Procédez de la façon suivante :

- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur « O » et débranchez la fiche d'alimentation.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Appuyez sur le bouton de réinitialisation se trouvant sur le dessous du stérilisateur automatique.
- Vous pouvez maintenant rebrancher la fiche d'alimentation et l'appareil est alors de nouveau prêt à fonctionner.

REMARQUE : il peut arriver que la protection contre la surchauffe se déclenche pendant le transport. Appuyez alors également sur le bouton de réinitialisation.

CONSEILS DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

Débranchez la fiche d'alimentation et videz les résidus. Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le nettoyer et de procéder aux opérations d'entretien. Après chaque utilisation, l'appareil doit être nettoyé à fond.

- Nettoyez la cuve, le couvercle et le boîtier à l'aide d'un chiffon doux, n'utilisez pas de nettoyeurs agressifs à ces fins.
- Tous les dépôts, en particulier, se trouvant au centre de la cuve, doivent être régulièrement retirés. En cas de besoin, effectuez un détartrage à l'aide d'un détartrant du commerce.
- Nettoyez soigneusement l'écoulement d'eau à l'aide d'une brosse fine.

Vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne présentent pas de traces d'usure. Si vous constatez des défauts, cessez d'utiliser le produit. Les pièces doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange d'origine et l'opération doit être réalisée exclusivement par un professionnel conformément aux consignes du fabricant. L'appareil peut se détériorer s'il n'est pas suffisamment entretenu. Cela peut entraîner des risques. Un entretien régulier contribue à la sûreté du produit et augmente sa durée de vie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Réf.	107670	107671
Réf. modèle	GHEA002	GHEA003
Tension nominale	220 - 240 V ~ 50 Hz	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée	1 800 W	2 000 W
Capacité	28 l	28 l
Température réglable	env. 30 – 110 °C	env. 30 – 110 °C
Dimensions	47 x 44 x 49 cm	47 x 44 x 49 cm

MISE AU REBUT

À l'issue de longues années de loyaux services, lorsque votre produit sera hors d'usage, veuillez en éliminer les matières premières recyclables de manière à ce qu'elles soient recyclées conformément à la réglementation applicable. Si vous avez un doute sur la meilleure façon de procéder, renseignez-vous auprès des entreprises qui gèrent les déchets dans votre localité ou des déchetteries de la région.



Le produit et l'emballage sont soumis aux directives de recyclage. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : quefairedemesdechets.fr

MISE AU REBUT CONFORME DE CE PRODUIT

Ne jetez pas les appareils électroniques dans les ordures ménagères !

Le symbole ci-contre représentant une poubelle sur roues barrée d'une croix indique que cet appareil est soumis à la directive 2012/19/UE.

Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doit être déposé dans des centres de collecte, des centres de recyclage ou des entreprises de traitement des déchets spécialement équipés.

Cette élimination est gratuite pour vous. Préservez l'environnement et éliminez-le de manière appropriée.

Avant de retourner l'appareil, veuillez ôter les piles ou les accumulateurs qui ne sont pas enveloppés dans l'appareil usagé, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites, et les remettre à un centre de collecte séparé.

ISTRUZIONI

Gentile cliente,

grazie per aver scelto il nostro articolo, con l'acquisto di un nostro prodotto ha compiuto un'ottima scelta. Al fine di soddisfare gli elevati standard qualitativi richiesti, i nostri articoli sono sottoposti a controlli periodici e sono naturalmente sempre in linea con i rigorosi requisiti previsti dall'Unione Europea.



LEGGERE LE ISTRUZIONI PER L'USO. AVVERTENZE IMPORTANTI. CONSERVARE PER UN USO FUTURO.

Prima del primo utilizzo, leggere attentamente e integralmente le istruzioni. Conservare le presenti istruzioni per consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, assicurarsi di consegnare anche le presenti istruzioni.

INDICE

SIMBOLI.....	20
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	21
AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO.....	21
AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI.....	21
SICUREZZA ELETTRICA.....	22
UTILIZZO CONFORME ALLA DESTINAZIONE D'USO.....	22
ISTRUZIONI DI DISIMBALLAGGIO.....	22
MESSA IN FUNZIONE.....	22
UTILIZZO.....	22
TABELLA DI COTTURA.....	23
RISCALDARE LIQUIDI.....	24
PROTEZIONE DAL SURRISCALDAMENTO.....	24
ISTRUZIONI DI CURA E MANUTENZIONE.....	24
DATI TECNICI.....	25
SMALTIMENTO.....	25

SIMBOLI



ATTENZIONE! POTENZIALE PERICOLO!

Osservare le avvertenze di sicurezza e le istruzioni di montaggio per evitare il rischio di lesioni o danni al prodotto.



PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Tenere le parti più piccole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini!



MODIFICHE AL PRODOTTO

Non apportare in nessun caso modifiche al prodotto! Eventuali modifiche possono invalidare la garanzia e rendere il prodotto non sicuro o addirittura pericoloso.



MATERIALE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere pulite, sicure e affidabili in linea con le disposizioni in materia relative all'igiene degli alimenti.



ATTENZIONE!

Il prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.



AVVERTENZA PER SUPERFICI MOLTO CALDE!

Rischio di una superficie molto calda, pericolo di ustioni!

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto soddisfa i requisiti delle direttive europee e nazionali. Le dichiarazioni e i documenti corrispondenti sono disponibili presso il produttore.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO

- Il prodotto necessita di un'alimentazione di corrente di 220-240 V ~50 Hz. Verificare la disponibilità dell'alimentazione di corrente adatta prima dell'uso.
- Interrompere l'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio/riassemblaggio o regolazione del prodotto.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, in caso di danneggiamento dell'apparecchio prendere contatto con il nostro servizio clienti o spedirlo per la sostituzione a uno dei nostri centri di assistenza autorizzati. Non provvedere autonomamente alla sostituzione dell'apparecchio senza la nostra autorizzazione.
- Tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere in linea con le disposizioni in materia relative all'igiene degli alimenti.
- L'apparecchio non deve mai essere messo in funzione se non c'è nessun liquido nella vasca.
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta e piana, tenendolo a una distanza minima di 20 cm dalle pareti.
- Non utilizzare nelle immediate vicinanze di un piano di cottura, di un forno caldo o di altre fonti di calore.
- **ATTENZIONE, PERICOLO DI USTIONI!** Toccate l'apparecchio solo in corrispondenza delle maniglie o del tasto di controllo. Per ragioni di costruzione, l'apparecchio è poco isolato e durante l'uso si riscalda all'esterno.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI

- **ATTENZIONE!** Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. Il mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza può causare folgorazioni, incendi e/o lesioni gravi.
- Accertarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi. Non esporlo mai alla pioggia.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o un qualsiasi altro suo componente sono difettosi o danneggiati.
- Non utilizzare l'apparecchio se in precedenza è stato fatto cadere.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili.
- Non staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.
- Non maneggiare la spina con le mani bagnate o umide.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o mancanza di esperienza e/o di conoscenza, a meno che

non vengano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano dalla stessa indicazioni su come utilizzare l'apparecchio. I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

- Non utilizzare gli apparecchi elettrici in atmosfere potenzialmente esplosive, ad esempio in presenza di liquidi, gas o polveri infiammabili. Gli apparecchi elettrici generano scintille che potrebbero incendiare polveri o fumi.
- Non utilizzare l'apparecchio in connessione con un timer separato, un sistema separato di controllo a distanza o altri dispositivi per l'azionamento automatico dell'apparecchio.
- Tenere i bambini e le altre persone lontano per tutta la durata di utilizzo dell'elettrodomestico. Le distrazioni possono causare la perdita di controllo.

SICUREZZA ELETTRICA

- Le spine degli apparecchi elettrici devono essere compatibili con la presa di corrente. Non modificare in alcun caso la spina. Non utilizzare adattatori con gli apparecchi elettrici collegati a terra. Utilizzando le spine originali e le prese di corrente idonee si riduce il rischio di folgorazione.
- Utilizzare il cavo solo per gli scopi previsti. Non utilizzare mai il cavo per trasportare, tirare o scollegare l'apparecchio elettrico. Tenere il cavo lontano da calore, oli, spigoli taglienti o parti in movimento. I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di folgorazione.
- Se si utilizza un apparecchio elettrico all'aperto è necessario utilizzare una prolunga adatta all'utilizzo esterno.
- Se è indispensabile l'utilizzo di un apparecchio elettrico in un luogo umido, usare un interruttore differenziale per la sicurezza personale.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se l'interruttore è difettoso.

UTILIZZO CONFORME ALLA DESTINAZIONE D'USO

Il cuocitore pastorizzatore automatico è concepito per poter conservare gli alimenti in contenitori dopo averli sottoposti a cottura, oppure per far scaldare e mantenere caldi alimenti liquidi come il vin brulé o simili. È escluso in ogni caso il riempimento con liquidi infiammabili o esplosivi. Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso improprio del prodotto. Qualsiasi modifica al prodotto può influire negativamente sulla sicurezza, causare pericoli e invalidare la garanzia.

Solo per uso domestico e non adatto a un utilizzo commerciale.

ISTRUZIONI DI DISIMBALLAGGIO

Aprire il cartone di imballaggio ed estrarre il prodotto. Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che sia completo e non presenti danni. Reclami tardivi non potranno essere accettati.

MESSA IN FUNZIONE

Antecedentemente al primo utilizzo, risciacquate l'apparecchio e gli accessori con acqua calda e pulite la vasca, il coperchio e l'alloggiamento con un panno e un semplice detersivo.

UTILIZZO

- Collocare la vasca su una superficie piana e liscia.
- Collegare la spina.
- Rimuovere il coperchio e inserire il supporto nell'apparecchio.

- Collocare i vasi da conserva contenenti gli alimenti sul supporto. Possono essere sterilizzati/pastorizzati contemporaneamente al massimo 14 vasi da conserva con un volume pari a un litro.
- Riempire d'acqua il cuocitore pastorizzatore automatico. Il vaso da conserva posto più in alto dovrà essere immerso nell'acqua per circa il 75%.
- **ATTENZIONE!** Non riempire mai oltre il simbolo "MAX".

Modello senza display:

- Mettere il coperchio e premere l'interruttore impostandolo sulla posizione "1" per mettere in funzione il cuocitore pastorizzatore automatico.
- Impostare la temperatura desiderata e il tempo mediante i due dispositivi di regolazione.
- Dopo aver impostato il tempo di cottura, il processo di riscaldamento si avvia automaticamente, con mantenimento della temperatura selezionata. Allo scadere del tempo, il riscaldamento si disattiva.

Modello con display:

- Mettere il coperchio e premere l'interruttore impostandolo sulla posizione "1" per mettere in funzione il cuocitore pastorizzatore automatico.
- Impostare dapprima la temperatura che si desidera mantenere tenendo premuto per 2 secondi il tasto per l'impostazione della temperatura. Il valore iniziale è di 80 °C. Dopo aver impostato la temperatura desiderata, confermarla con una rapida pressione sul tasto.
- Impostare la temperatura e il tempo di lavoro desiderati mediante i due tasti. Per avviare il processo, premere il tasto per l'impostazione della temperatura. Il timer entra in funzione solo dal momento in cui la temperatura selezionata viene raggiunta. Ciò può richiedere fino a 90 minuti.
- Per modificare a posteriori la temperatura o la durata, premere il tasto per l'impostazione della temperatura per interrompere il processo di riscaldamento. Dopo aver apportato la modifica, premere nuovamente per continuare. Quando il tempo impostato è stato raggiunto, si attiva un segnale acustico e l'apparecchio passa in modalità di mantenimento della temperatura.
- **ATTENZIONE!** Non rimuovere il coperchio durante il processo di cottura: pericolo di scottature!
- Scaricare l'acqua premendo sul rubinetto. In seguito, dovreste lasciar raffreddare il cuocitore pastorizzatore automatico.
- A raffreddamento avvenuto, estrarre i vasi da conserva e il supporto.
- **ATTENZIONE!** I vasi da conserva potrebbero ancora essere caldi, lasciateli raffreddare completamente.

TABELLA DI COTTURA

Verdure	Temp.	Tempo
Cavolfiore	100 °C	90 min.
Fagioli	100 °C	120 min.
Piselli	100 °C	120 min.
Cetriolini	90 °C	30 min.
Cavolo rapa	100 °C	90 min.
Zucca	100 °C	30 min.
Carote	100 °C	90 min.
Funghi	100 °C	110 min.
Cavolini di Bruxelles/cavolo rosso	100 °C	120 min.

Sedano	100 °C	120 min.
Asparagi	100 °C	120 min.
Pomodori/conserva di pomodoro	90 °C	30 min.
Carne	Temp.	Tempo
Arrosto intero, ben cotto	100°C	120 min.
Brodo di carne	100 °C	60 min.
Gulasch, ben cotto	100 °C	75 min.
Carne macinata per salsicce (cruda)	100 °C	110 min.
Selvaggina, pollame, ben cotto	100 °C	75 min.

Frutta	Temp.	Tempo
Mela morbida/dura	90 °C	30 min.
Purè di mele	90 °C	30 min.
Albicocche	90 °C	30 min.
Pera morbida/dura	90 °C	30 min.
More	80 °C	30 min.
Fragole	80 °C	25 min.
Mirtilli	85 °C	25 min.

Rabarbaro	100 °C	30 min.
Lamponi/uva spina	80 °C	30 min.
Ribes/mirtilli rossi	90 °C	25 min.
Ciliegie	80 °C	30 min.
Mirabella/reneclodi	90 °C	30 min.
Pesche	90 °C	30 min.
Susine/prugne	90 °C	30 min.
Cotogne	95 °C	25 min.

RISCALDARE LIQUIDI

Potete utilizzare l'apparecchio anche per scaldare liquidi come vin brulé, zuppe e simili:

- **ATTENZIONE!** Non riempire mai oltre il simbolo "MAX".
- Affinché il calore si distribuisca uniformemente, mescolate regolarmente.
- Per prelevare il liquido, posizionate un contenitore adeguato sotto al rubinetto. Tirare il rubinetto verso l'alto per far uscire il liquido e rilasciarlo nuovamente per interrompere l'erogazione.
- Se desiderate prelevare una quantità maggiore, premere completamente il rubinetto verso il basso fino a fissarlo. Eviterete così di doverlo tenere premuto.
- **NOTA:** Non prelevare liquidi con componenti solide che potrebbero ostruire il rubinetto.

PROTEZIONE DAL SURRISCALDAMENTO

NOTA: Se il cuocitore pastorizzatore automatico si surriscalda poiché vi viene scaldata una quantità di liquido insufficiente oppure è vuoto, la protezione dal surriscaldamento integrata nella base disattiva automaticamente l'apparecchio. Procedete come segue:

- Premere l'interruttore impostandolo sulla posizione „O” e togliere la spina.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Premere il tasto di reset sulla parte inferiore del cuocitore pastorizzatore automatico.
- Ora è possibile reinserire la spina e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

NOTA: può accadere che la protezione dal surriscaldamento si attivi durante il trasporto. Anche in tal caso, premere il tasto di reset.

ISTRUZIONI DI CURA E MANUTENZIONE

Togliere la spina e svuotare l'apparecchio dai residui. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione. Dopo ogni utilizzo, l'apparecchio deve essere pulito a fondo.

- Pulire la vasca, il coperchio e l'alloggiamento con un panno morbido; non utilizzare detersivi aggressivi.
- In particolare, si devono rimuovere regolarmente tutti i depositi al centro della vasca. All'occorrenza, eseguite una decalcificazione con un prodotto apposito disponibile in commercio.
- Pulire accuratamente con una spazzola sottile lo scarico dell'acqua.

Esaminare tutti i componenti per verificare eventuali segni di usura. Se si riscontrano difetti, non utilizzare il prodotto. Far sostituire i componenti difettosi da personale qualificato e utilizzare solo pezzi di ricambio originali, in conformità con le disposizioni del produttore. La mancata cura o la

scarsa manutenzione possono danneggiare l'apparecchio. Potrebbero verificarsi situazioni di pericolo. Una manutenzione effettuata regolarmente contribuisce alla sicurezza del prodotto e ne aumenta la durata.

DATI TECNICI

Numero di articolo	107670	107671
Numero di modello	GHEA002	GHEA003
Tensione nominale	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
Potenza assorbita	1800 W	2000 W
Capacità	28 l	28 l
Temperatura impostabile	ca. 30 – 110 °C	ca. 30 – 110 °C
Dimensioni	47 x 44 x 49 cm	47 x 44 x 49 cm

SMALTIMENTO

Al termine del lungo ciclo di vita dell'articolo provvedere al corretto smaltimento delle preziose materie prime per permetterne il regolare riciclaggio. In caso di dubbi rivolgersi ai centri di raccolta e smaltimento presenti nella propria zona.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Non smaltire in alcun caso gli apparecchi elettronici nei rifiuti domestici!

Il simbolo accanto di un bidone dell'immondizia su ruote barrato indica che questo apparecchio rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE.

In tale Direttiva si afferma che questo apparecchio, al termine del suo periodo di utilizzo, non potrà essere smaltito con la normale spazzatura, ma consegnato in centri di raccolta speciali, discariche per materiali riciclabili o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento, per l'acquirente, è gratuito. Rispetta l'ambiente e smaltisci nei modi dovuti.

Prima di restituire il prodotto, rimuovere le batterie o gli accumulatori che non sono contenuti nel vecchio apparecchio, così come le lampadine che possono essere rimosse senza essere distrutte, e portarle in un punto di raccolta separato.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Apreciada clienta, apreciado cliente:

Muchas gracias por elegir nuestro producto. Sin duda, ha hecho una buena elección al comprar uno de los artículos de nuestra marca. Para cumplir el alto nivel de calidad deseado, nuestros productos se someten a inspecciones periódicas y, lógicamente, siempre cumplen con los elevados requisitos de la Unión Europea.



LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE, YA QUE CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE. ¡CONSERVELO PARA FUTURAS CONSULTAS!

Antes de usar el producto por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones. Consérvelo para poder consultarlo en un futuro. En caso de que, en algún momento, entregara este producto a un tercero, no olvide proporcionarle también este manual de instrucciones.

ÍNDICE

SÍMBOLOS.....	26
INDICACIONES DE SEGURIDAD	27
INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO	27
INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA	27
SEGURIDAD ELÉCTRICA	28
USO PREVISTO	28
INDICACIONES PARA EL DESEMBALAJE.....	28
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO.....	29
UTILIZACIÓN	29
TABLA DE COCCIÓN.....	30
CALENTAR LÍQUIDOS.....	30
PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO	30
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO	31
DATOS TÉCNICOS.....	31
ELIMINACIÓN	31

SÍMBOLOS



¡ATENCIÓN! ¡RIESGO POTENCIAL!

Siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones de montaje para prevenir riesgos de lesiones o daños en el producto.



¡RIESGO DE ASFIXIA!

¡Mantenga las piezas pequeñas y los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños!



MODIFICACIONES DEL PRODUCTO

¡No haga modificaciones en este producto bajo ningún pretexto! Cualquier modificación anulará la garantía y podría hacer que el producto se vuelva inseguro o, en el peor de los casos, incluso peligroso.



MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Todas las piezas que entran en contacto con alimentos están limpias y son seguras y fiables de conformidad con las respectivas disposiciones relativas a la higiene de los productos alimenticios.



¡ATENCIÓN!

Este producto no es un juguete y no debe ser manejado por niños.



¡ADVERTENCIA RESPECTO A LAS SUPERFICIES CALIENTES!

¡Riesgo de quemaduras por superficies calientes!



CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD

Este producto cumple con los requisitos de las directrices europeas y nacionales aplicables. Las declaraciones y los documentos correspondientes están en poder del fabricante.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO

- El producto requiere un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 50 Hz. Antes de utilizarlo, verifique que el suministro eléctrico sea el adecuado.
- Asegúrese de interrumpir el suministro eléctrico antes de desmontar/montar o ajustar el producto.
- Para evitar peligros, si el producto presenta daños, contacte con nuestro servicio de atención al cliente o envíe el producto a uno de nuestros centros de servicio autorizados para su sustitución; no intente realizar una sustitución sin nuestra aprobación.
- Todas las piezas que entran en contacto con alimentos están limpias y son seguras y fiables de conformidad con las respectivas disposiciones relativas a la higiene de los productos alimenticios.
- No encienda nunca el aparato si no hay líquido en la cámara.
- Colocar el aparato sobre una superficie seca y nivelada y mantenerlo a una distancia mínima de 20 cm de las paredes.
- No lo utilice cerca de una placa de cocción, un horno caliente o cualquier otra fuente de calor.
- **PRECAUCIÓN: ¡RIESGO DE QUEMADURAS!** Toque el aparato solo por las asas o el botón de control. El aparato tiene poco aislamiento debido al diseño y se calienta por fuera durante su uso.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

- ¡ATENCIÓN! Lea todas las indicaciones de seguridad e instrucciones. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad y las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones graves.
- Asegúrese de que no puede entrar agua en el aparato. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. No lo exponga a la lluvia.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra parte del aparato presenta daños o defectos.
- No utilice el aparato si se ha caído previamente.
- No utilice el aparato si presenta signos evidentes de daños.

- No tire del cable de alimentación para extraer el enchufe de la toma de corriente.
- No enchufe ni desenchufe el equipo con las manos mojadas.
- Este aparato no ha sido fabricado para ser utilizado por personas (incluso niños) que presenten una disminución en sus facultades físicas, sensoriales o mentales o no posean la experiencia o los conocimientos suficientes, excepto que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o reciban de esta las instrucciones necesarias sobre la utilización del dispositivo. Se debe supervisar a los niños a fin de garantizar que no jueguen con el aparato.
- No utilice equipos electrónicos en zonas con riesgo de explosión, por ejemplo, en presencia de líquidos, gases o polvos inflamables. Los equipos electrónicos provocan chispas que pueden encender el polvo o los gases con estas características.
- No utilice el aparato en combinación con un temporizador independiente, un sistema de control remoto independiente o cualquier otro dispositivo que encienda el equipo automáticamente.
- Mantenga a los niños y otras personas lejos del aparato eléctrico durante su uso. Las distracciones pueden provocar la pérdida de control.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Los enchufes de los aparatos eléctricos deben ser compatibles con la toma de corriente. Nunca cambie el enchufe. No utilice enchufes adaptadores con equipos eléctricos con conexión a tierra. Los enchufes originales y las tomas de corriente compatibles reducen el riesgo de descarga eléctrica.
- Utilice el cable solo para su fin previsto. Nunca use el cable para transportar, arrastrar o desconectar el equipo electrónico. Mantenga el cable alejado de objetos a altas temperaturas, aceites, bordes afilados o piezas móviles. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de una descarga eléctrica.
- Cuando utilice un aparato eléctrico en el exterior, asegúrese de contar con un cable de extensión adecuado para el uso en exteriores.
- En caso de que sea absolutamente necesario el funcionamiento de un equipo electrónico en un lugar húmedo, utilice un dispositivo de corriente residual para la protección personal.
- No utilice el aparato eléctrico si el interruptor presenta defectos.

USO PREVISTO

La olla eléctrica para conservas está diseñada para hacer conservas de alimentos en recipientes mediante un proceso de cocción o para calentar y mantener calientes alimentos líquidos como el vino caliente o similares. En ningún caso deben introducirse líquidos inflamables o explosivos en el aparato. El producto debe emplearse únicamente para el fin previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado. Cualquier modificación realizada en el producto puede repercutir negativamente en la seguridad u ocasionar riesgos, por lo que anulará la garantía.

Solo para uso doméstico y no comercial.

INDICACIONES PARA EL DESEMBALAJE

Abra la caja y saque el producto. A continuación, asegúrese de que el producto no presente daños y esté completo. No se aceptarán reclamaciones posteriores.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Lave el aparato y los accesorios con agua caliente antes del primer uso y limpie la cámara, la tapa y la carcasa con un paño y un producto de limpieza sencillo.

UTILIZACIÓN

- Coloque la cámara sobre una superficie plana y lisa.
- Conecte el enchufe de alimentación.
- Retire la tapa y coloque el inserto de rejilla en el aparato.
- Coloque los tarros cerrados con sus alimentos sobre el inserto de rejilla. Se pueden esterilizar/pasteurizar al mismo tiempo un máximo de 14 tarros con un volumen de un litro.
- Agregue agua a la olla eléctrica para conservas. El tarro superior debe estar cubierto de agua en un 75 %.
- **¡ATENCIÓN!** No llenar por encima de la marca "MAX".

Modelo sin pantalla:

- Coloque la tapa y pulse el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender la olla eléctrica para conservas.
- Ajuste la temperatura y el tiempo deseados con los dos mandos.
- Una vez ajustado el tiempo de cocción, el proceso de calentamiento se inicia automáticamente y mantiene la temperatura fijada. Una vez transcurrido el tiempo, la resistencia se desconecta.

Modelos con pantalla:

- Coloque la tapa y pulse el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender la olla eléctrica para conservas.
- Ajuste primero la temperatura de mantenimiento del calor deseada manteniendo pulsado el botón de ajuste de la temperatura durante 2 segundos. El valor inicial es 80 °C. Una vez que haya ajustado la temperatura deseada con el mando, púselo brevemente a modo de confirmación.
- A continuación, ajuste la temperatura y el tiempo de trabajo deseados con los dos botones. Para iniciar el proceso, pulse el botón de ajuste de la temperatura. El temporizador no empieza a funcionar hasta que se alcanza la temperatura definida. Puede tardar hasta 90 minutos.
- Si desea cambiar la temperatura o el tiempo posteriormente, pulse el botón de ajuste de la temperatura para detener el proceso de calentamiento. Una vez realizado el cambio, púselo de nuevo para continuar. Una vez alcanzado el tiempo ajustado, sonará una señal acústica y el aparato pasará al modo de mantenimiento del calor.
- **¡ATENCIÓN!** No retire la tapa durante el proceso de cocción, ¡riesgo de quemaduras!
- Para vaciar el agua debe pulsar el grifo. A continuación, deje que se enfríe la olla eléctrica para conservas.
- Una vez enfriada, retire los tarros y el inserto de rejilla.
- **¡ATENCIÓN!** Los tarros pueden seguir calientes, por lo que debe dejarlos enfriar completamente.

TABLA DE COCCIÓN

Verduras	Temp.	Tiempo
Coliflor	100 °C	90 min
Judías	100 °C	120 min
Guisantes	100 °C	120 min
Pepinillos	90 °C	30 min
Colirrábano	100 °C	90 min
Calabaza	100 °C	30 min
Zanahorias	100 °C	90 min
Setas	100 °C	110 min
Col de Bruselas/col lombarda	100 °C	120 min
Apio	100 °C	120 min
Espárragos	100 °C	120 min
Tomates/concentrado de tomate	90 °C	30 min
Carne	Temp.	Tiempo
Trozo de asado bien hecho	100 °C	120 min
Caldo de carne	100 °C	60 min
Gulash bien hecho	100 °C	75 min
Mezcla de salchichas de carne picada (cruda)	100 °C	110 min

Caza, ave de corral hecha	100 °C	75 min
Fruta	Temp.	Tiempo
Manzana blanda/dura	90 °C	30 min
Puré de manzana	90 °C	30 min
Albaricoque	90 °C	30 min
Peras blandas/duras	90 °C	30 min
Moras	80 °C	30 min
Fresas	80 °C	25 min
Arándanos	85 °C	25 min
Ruibarbo	100 °C	30 min
Frambuesas/grosellas	80 °C	30 min
Grosellas/arándanos	90 °C	25 min
Cerezas	80 °C	30 min
Ciruelas amarillas/ciruelas Claudia	90 °C	30 min
Melocotón	90 °C	30 min
Ciruelas	90 °C	30 min
Membrillos	95 °C	25 min

CALENTAR LÍQUIDOS

El aparato también puede utilizarse para calentar líquidos como vino caliente, sopas, etc.:

- ¡ATENCIÓN! No llenar por encima de la marca "MAX".
- Remover regularmente para distribuir el calor de manera uniforme.
- Para verter el líquido, sostenga un recipiente adecuado bajo el grifo. Tire del grifo hacia arriba para dispensar líquido y suéltelo de nuevo para dejar de dispensar.
- Si desea dispensar una cantidad mayor, presione el grifo completamente hacia abajo hasta que quede fijo en su sitio. Así no tendrá que mantenerlo presionado.
- **NOTA:** No dispense líquidos con partículas sólidas, ya que el grifo podría obstruirse.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

NOTA: Si la olla eléctrica para conservas se sobrecalienta porque no tiene líquido en su interior para calentar o bien tiene poca cantidad, la protección contra el sobrecalentamiento integrada en la base desconecta el aparato automáticamente. Proceda tal como se indica a continuación:

- Pulse el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Deje enfriar el aparato
- Pulse el botón de reinicio situado en la parte inferior de la olla eléctrica para conservas.
- Ahora puede volver a conectar el enchufe de alimentación y el aparato estará listo para volver a utilizarse.

NOTA: Puede ocurrir que la protección contra sobrecalentamiento se active durante el transporte. En tal caso debe pulsarse también el botón de reinicio.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Desconecte el enchufe de alimentación y vierta los residuos. ¡Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso.

- Limpie la cámara, la tapa y la carcasa con un paño suave; no utilice productos de limpieza agresivos.
- En particular se deben eliminar periódicamente todos los sedimentos acumulados en el centro de la cámara. Si es necesario, realice una descalcificación con un descalcificador comercial.
- Limpie con cuidado la salida de agua con un cepillo fino.

Revise todos los componentes para verificar que no estén deteriorados. Si constata algún daño, no siga usando el producto. Encargue a un especialista la sustitución de las piezas por piezas de recambio originales, respetando las indicaciones del fabricante. En caso de mantenimiento o cuidado incorrecto, el aparato puede dañarse. Se pueden generar situaciones peligrosas. Un mantenimiento regular contribuye a la seguridad del producto y prolonga su vida útil.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	107670	107671
Número de modelo	GHEA002	GHEA003
Tensión nominal	220 – 240 V ~ 50 Hz	220 – 240 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	1800 W	2000 W
Capacidad	28 l	28 l
Temperatura regulable	aprox. 30 – 110 °C	aprox. 30 – 110 °C
Dimensiones	47 x 44 x 49 cm	47 x 44 x 49 cm

ELIMINACIÓN

Al final de la larga vida útil de su artículo, deseche las materias primas valiosas de una manera adecuada para que se puedan reciclar según corresponda. En caso de duda sobre la mejor manera de proceder, consulte a las empresas de gestión de residuos o a los centros de reciclaje locales.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

¡No elimine los productos electrónicos con los residuos domésticos!

El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que este equipo está sujeto a la Directiva 2012/19/UE.

Esta directiva establece que no debe eliminar este equipo con los residuos domésticos al final de su vida útil, sino que debe llevarlo a los centros de recogida especializados, centros de reciclaje o empresas de gestión de residuos.

Esta eliminación es gratuita para usted. Cuide el medioambiente y elimine el equipo correctamente.

Antes de devolver el equipo, retire las baterías o los acumuladores que no estén incorporados al equipo antiguo, así como las lámparas que puedan retirarse sin provocar daños, y llévelos a un punto para su recogida separada.



GEBRUIKSAANWIJZING

Beste klant,

Hartelijk dank dat u een product van ons bedrijf heeft gekozen; u heeft met de aankoop van een van onze merkproducten een goede keuze gemaakt. Om aan de gewenste hoge kwaliteitsstandaard te voldoen, worden onze artikelen regelmatig gecontroleerd en voldoen ze uiteraard altijd aan de hoge eisen van de Europese Unie.



GEBRUIKSAANWIJZING LEZEN. BELANGRIJKE INSTRUCTIES. VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK BEWAREN!

Lees voor het eerste gebruik de hele gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Mocht u het product ooit doorgeven, zorg er dan voor dat u deze gebruiksaanwijzing ook doorgeeft.

INHOUDSOPGAVE

SYMBOLEN	32
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	33
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	33
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ELEKTRICITEIT	33
ELEKTRISCHE VEILIGHEID	34
BEOOGD GEBRUIK	34
UITPAKINSTRUCTIES	34
INBEDRIJFSTELLING	34
BEDIENING	35
INMAAKTABEL	36
VLOEISTOFFEN VERWARMEN	36
OVERVERHITTINGSBEVEILIGING	36
ONDERHOUDSINSTRUCTIES	37
TECHNISCHE GEGEVENS	37
VERWIJDERING	37

SYMBOLEN



LET OP! POTENTIEEL GEVAAR!

Volg de veiligheids- en montage-instructies om het risico op verwondingen of schade aan het product te voorkomen.



VERSTIKKINGSGEVAAR!

Houd kleine onderdelen en verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen!



WIJZIGINGEN AAN HET PRODUCT

Breng nooit wijzigingen aan het product aan! Door wijzigingen vervalt de garantie en kan het product onveilig of in het ergste geval zelfs gevaarlijk worden.



MATERIAAL IN CONTACT MET LEVENSMIDDELEN

Alle onderdelen die in contact met levensmiddelen komen zijn schoon, veilig en betrouwbaar volgens de relevante voorschriften omtrent levensmiddelenhygiëne.



LET OP!

Dit apparaat is geen speelgoed en hoort niet in de handen van kinderen.



WAARSCHUWING VOOR HETE OPPERVLAKKEN!

Risico van een heet oppervlak, verbrandingsgevaar!

CE CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese richtlijnen en nationale richtlijnen. Overeenkomstige verklaringen en documenten zijn bij de fabrikant opgeslagen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

- Het product heeft een voeding nodig van 220 – 240 V ~ 50 Hz. Controleer voor gebruik of de juiste voeding beschikbaar is.
- Koppel de voeding los voordat u het product demonteert/opnieuw monteert of aanpast.
- Als het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met onze klantenservice of stuur het apparaat naar een van onze geautoriseerde servicecentra voor vervanging om gevaren te voorkomen. Probeer het niet te vervangen zonder onze toestemming.
- Alle onderdelen die in contact met levensmiddelen komen zijn in overeenstemming met de relevante voorschriften omtrent levensmiddelenhygiëne.
- Schakel het apparaat nooit in als er geen vloeistof in de ketel zit.
- Zet het apparaat op een droge, vlakke ondergrond en houd een afstand van minimaal 20 cm aan ten opzichte van de muren.
- Gebruik het apparaat niet in de onmiddellijke nabijheid van een kookplaat, een hete oven of andere warmtebronnen.
- **VOORZICHTIG, VERBRANDINGSGEVAAR!** Raak het apparaat alleen aan bij de handgrepen of de bedieningsknop. Door het ontwerp heeft het apparaat weinig isolatie, waardoor het tijdens gebruik warm wordt aan de buitenkant.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ELEKTRICITEIT

- **LET OP!** Lees alle waarschuwingen en veiligheidsinstructies. Het niet opvolgen van de waarschuwingen en veiligheidsinstructies kan leiden tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Stel het apparaat nooit bloot aan regen.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of enig ander onderdeel van het apparaat defect of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is.
- Gebruik het apparaat niet als het zichtbare tekenen van beschadiging vertoont.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Stekkers mogen nooit met natte handen in het stopcontact worden gestoken of eruit worden getrokken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat

van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

- Gebruik geen elektrische apparaten in een explosiegevaarlijke omgeving, bijvoorbeeld in de buurt van brandbare vloeistoffen, gasen of stof. Elektrische apparaten genereren vonken die stof of verbrandingsgassen kunnen doen ontbranden.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een afzonderlijke tijdschakelaar, een afstandsbedieningssysteem of andere voorzieningen waarmee het apparaat automatisch wordt ingeschakeld.
- Houdt kinderen en andere personen uit de buurt zolang u een elektrisch apparaat bedient. Als u wordt afgeleid kan dat leiden tot controleverlies.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- De stekkers van elektrische apparaten moeten compatibel zijn met het stopcontact. Vervang in geen geval de stekker. Gebruik geen adapterstekkers met gearde elektrische apparaten. Originele stekkers en bijpassende stopcontacten verminderen het risico op een elektrische schok.
- Gebruik het snoer alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen. Gebruik het snoer nooit om het elektrische apparaat te dragen, eraan te trekken of los te koppelen. Houd het snoer uit de buurt van hitte, olie, scherpe randen of bewegende onderdelen. Beschadigde of verdraaide snoeren verhogen het risico op elektrische schokken.
- Als u een elektrisch apparaat buitenshuis gebruikt, gebruik dan een verlengsnoer dat geschikt is voor gebruik buitenshuis.
- Als het gebruik van een elektrisch apparaat op een vochtige locatie absoluut noodzakelijk is, gebruik dan een aardlekschakelaar om personen te beschermen.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als de schakelaar defect is.

BEOOGD GEBRUIK

De automatische weckketel is ontworpen om levensmiddelen in bakjes te bewaren door deze in te maken of om vloeibaar voedsel zoals glühwein en dergelijke te verwarmen en warm te houden. Onder geen enkel beding mag u ontvlambare of explosieve vloeistoffen in de ketel doen. Gebruik het product alleen voor het beoogde doel. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik. Elke wijziging aan het product kan een negatieve invloed hebben op de veiligheid, gevaren veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

Alleen voor huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële doeleinden.

UITPAKINSTRUCTIES

Open de doos en neem het product eruit. Controleer het product na het uitpakken op volledigheid en beschadigingen. Latere klachten kunnen niet in behandeling worden genomen.

INBEDRIJFSTELLING

Alvorens u het apparaat en de accessoires voor het eerst gebruikt, wast u ze uit met heet water. Maak de ketel, het deksel en de behuizing schoon met een doek en een eenvoudig schoonmaakmiddel.

BEDIENING

- Zet de automatische weckketel op een vlak en glad oppervlak.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Haal het deksel eraf en plaats het inmaakrooster in het apparaat.
- Zet de verzegelde inmaakpotten met uw voedsel op het inmaakrooster. U kunt maximaal 14 inmaakpotten met een volume van één liter tegelijkertijd steriliseren/pasteuriseren.
- Vul de automatische weckketel met water. De bovenste inmaakpot dient voor ongeveer 75% bedekt te zijn met water.
- **LET OP!** Vul nooit verder dan de markering "MAX".

Model zonder display:

- Doe het deksel erop en druk de aan/uit-schakelaar in de stand "I" om de automatische weckketel in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de twee regelaars.
- Na het instellen van de kooktijd begint het verwarmingsproces automatisch en wordt de ingestelde temperatuur gehandhaafd. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, wordt de verwarming uitgeschakeld.

Model met display:

- Doe het deksel erop en druk de aan/uit-schakelaar in de stand "I" om de automatische weckketel in te schakelen.
- Stel eerst de gewenste warmhoudtemperatuur in door de temperatuurinstelknop 2 seconden ingedrukt te houden. De startwaarde is 80 °C. Nadat u de gewenste temperatuur met de knop hebt ingesteld, drukt u ter bevestiging kort op de knop.
- Stel vervolgens de gewenste werktemperatuur en -tijd in met de twee knoppen. Druk op de temperatuurinstelknop om het proces te starten. De timer start pas als de ingestelde temperatuur bereikt is. Dit kan tot 90 minuten duren.
- Om de temperatuur of tijd te wijzigen nadat het proces al gestart is, drukt u op de temperatuurinstelknop om het verwarmingsproces te stoppen. Druk na het doorvoeren van de wijzigingen nogmaals op de knop om door te gaan. Wanneer de ingestelde tijd bereikt is, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het apparaat over op warmhouden.
- **LET OP!** Haal het deksel tijdens het kookproces niet van het apparaat, verbrandingsgevaar!
- Laat het water weggelopen door op de kraan te drukken. Laat de automatische weckketel vervolgens afkoelen.
- Zodra deze is afgekoeld, kunt u de inmaakpotten en het inmaakrooster uit het apparaat halen.
- **LET OP!** De inmaakpotten kunnen nog heet zijn, laat deze volledig afkoelen.

INMAAKTABEL

Groente	Temp.	Tijd
Bloemkool	100 °C	90 min.
Boontjes	100 °C	120 min.
Erwtjes	100 °C	120 min.
Augurken	90 °C	30 min.
Koolrabi	100 °C	90 min.
Pompoen	100 °C	30 min.
Wortelen/penen	100 °C	90 min.
Champignons	100 °C	110 min.
Spruitjes/rode kool	100 °C	120 min.
Selderij	100 °C	120 min.
Asperges	100 °C	120 min.
Tomaten/tomatenspuree	90 °C	30 min.
Vlees	Temp.	Tijd
Braadstuk, doorbakken	100 °C	120 min.
Vleesbouillon	100 °C	60 min.
Goulash, doorbakken	100 °C	75 min.
Gehakt-worstmengsel (rauw)	100 °C	110 min.
Wild of gevogelte, doorbakken	100 °C	75 min.

Fruit	Temp.	Tijd
Appel zacht/hard	90 °C	30 min.
Appelmoes	90 °C	30 min.
Abrikoos	90 °C	30 min.
Peer zacht/hard	90 °C	30 min.
Bramen	80 °C	30 min.
Aardbeien	80 °C	25 min.
Blauwe bosbessen	85 °C	25 min.
Rabarber	100 °C	30 min.
Frambozen/kruisbessen	80 °C	30 min.
Aalbessen/veenbessen	90 °C	25 min.
Kersen	80 °C	30 min.
Mirabellen/reine-claudes	90 °C	30 min.
Perzik	90 °C	30 min.
Pruimen/kwetsen	90 °C	30 min.
Kweeperen	95 °C	25 min.

VLOEISTOFFEN VERWARMEN

U kunt het apparaat ook gebruiken om vloeistoffen zoals glühwein, soepen en dergelijke te verwarmen:

- **LET OP!** Vul nooit verder dan de markering "MAX".
- Roer regelmatig om de warmte gelijkmatig te verdelen.
- Om de vloeistof af te tappen, houdt u een geschikte houder onder de kraan. Trek de kraan omhoog om de vloeistof af te tappen en laat de kraan weer los om te stoppen met aftappen.
- Als u een grotere hoeveelheid wilt afgieten, duwt u de kraan helemaal omlaag tot deze vastzit. Zo hoeft u de kraan niet ingedrukt te houden.
- **OPMERKING:** Tap geen vloeistoffen met vaste deeltjes af, aangezien deze de kraan kunnen blokkeren.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

OPMERKING: Als de automatische weckketel oververhit raakt doordat er te weinig of geen inhoud wordt verhit, dan schakelt de in de bodem geïntegreerde oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uit. Ga als volgt te werk:

- Druk de aan/uit-schakelaar in de stand "O" en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Druk op de resetknop aan de onderkant van de automatische weckketel.
- Steek dan de stekker weer in het stopcontact. Het apparaat is weer gereed voor gebruik.

OPMERKING: De oververhittingsbeveiliging kan tijdens het transport per abuis geactiveerd worden. Druk in dat geval ook op de resetknop zoals hierboven beschreven.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Trek de stekker uit het stopcontact en giet de resten uit de automatische weckketel. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Het apparaat dient na elk gebruik grondig gereinigd te worden.

- Reinig de ketel, het deksel en de behuizing met een zachte doek en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- U dient met name alle aanslag in het midden van de ketel regelmatig te verwijderen. Ontkalk de ketel indien nodig met een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel.
- Reinig de wateruitloop voorzichtig met een fijn borsteltje.

Controleer alle onderdelen op tekenen van slijtage. Als u gebreken vaststelt, gebruik het product dan niet meer. Laat onderdelen alleen door originele reserveonderdelen vervangen door een vakman, volgens de specificaties van de fabrikant. Onvoldoende verzorging en onderhoud kan het apparaat beschadigen. Er kunnen gevaarlijke situaties ontstaan. Regelmatig onderhoud draagt bij aan de veiligheid van het product en verlengt de levensduur.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	107670	107671
Modelnummer	GHEA002	GHEA003
Nominale spanning	220 - 240 V ~ 50 Hz	220 - 240 V ~ 50 Hz
Stroomverbruik	1800 W	2000 W
Capaciteit	28 l	28 l
Regelbare temperatuur	ca. 30- 110 °C	ca. 30- 110 °C
Afmetingen	47 × 44 × 49 cm	47 × 44 × 49 cm

VERWIJDERING

Voer aan het einde van de lange levensduur van het product de waardevolle grondstoffen op de juiste manier af, zodat een goede recycling kan plaatsvinden. Als u niet zeker weet wat u moet doen, helpen de plaatselijke afvalverwerkingsbedrijven of recyclingcentra u graag verder.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT

Gooi elektronische apparaten nooit bij het huisvuil!

Het symbool hiernaast van een doorgekruiste afvalbak geeft aan dat dit apparaat valt onder richtlijn 2012/19/EU.

Deze richtlijn bepaalt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daarvoor ingerichte inzamelpunten, recyclingcentra of afvalverwerkingsbedrijven.

Deze verwijdering is gratis voor u. Bescherm het milieu door gescheiden verwijdering van afval.

Verwijder voor het inleveren eventuele batterijen of accu's die niet in het apparaat zijn ingebouwd, alsmede lampen die zonder destructieve handelingen kunnen worden verwijderd, en voer deze apart af.

INSTRUKCJA

Szanowni Klienci,

dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup naszego produktu. Decydując się na jeden z naszych markowych produktów, dokonali Państwo dobrego wyboru. W celu spełnienia wysokich standardów jakościowych nasze artykuły poddawane są regularnym kontrolom i zawsze spełniają wysokie wymogi Unii Europejskiej.



NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ EKSPLOATACJI. WAŻNE WSKAZÓWKI: ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA!

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać całą instrukcję. Prosimy zachować tę instrukcję w celu jej późniejszego użycia. W przypadku przekazania produktu innemu użytkownikowi należy przekazać mu także tę instrukcję.

SPIS TREŚCI

SYMBOLE.....	38
ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	39
OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA.....	39
OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA ELEKTRYCZNEGO	39
BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE	40
UŻYTKOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.....	40
ROZPAKOWANIE	40
URUCHOMIENIE	40
OBSŁUGA	40
TABELA WEKOWANIA.....	42
PODGRZEWANIE CIECZY	42
OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM.....	42
KONSERWACJA I PIELĘGNACJA	43
DANE TECHNICZNE.....	43
UTYLIZACJA.....	43

SYMBOLE



UWAGA! POTENCJALNE NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i instrukcji montażu, aby uniknąć ryzyka urazów lub uszkodzenia produktu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ZADŁAWIENIA!

Drobne części i materiał opakowaniowy przechowywać poza zasięgiem dzieci!



MODYFIKACJE PRODUKTU

Nigdy nie dokonywać modyfikacji produktu! Wskutek modyfikacji gwarancja wygasa, a produkt może stać się niesprawny lub, w najgorszym wypadku, nawet niebezpieczny.



MATERIAŁ PRZEZNACZONY DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ

Wszystkie części, które mają kontakt z artykułami spożywczymi są czyste, bezpieczne i niezawodne zgodnie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi higieny artykułów spożywczych.



UWAGA!

Ten produkt nie jest zabawką i nie powinien się znaleźć w rękach dzieci.



OSTRZEŻENIE PRZED GORĄCYMI POWIERZCHNIAMI!

Ryzyko związane z kontaktem z gorącą powierzchnią, ryzyko oparzenia!



INFORMACJA O ZGODNOŚCI

Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Odpowiednie deklaracje i dokumenty są dostępne u producenta.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Produkt wymaga zasilania prądem 220–240 V ~ 50 Hz. Przed użyciem należy sprawdzić, czy w gniazdku jest odpowiednie napięcie.
- Przed demontażem / ponownym montażem lub modyfikacją produktu należy odłączyć urządzenie od prądu.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu, w razie uszkodzenia urządzenia należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta lub wysłać urządzenie w celu wymiany do jednego z naszych autoryzowanych serwisów. Nie należy dokonywać zmian bez naszego pozwolenia.
- Wszystkie części, które mają kontakt z artykułami spożywczymi, spełniają wymagania odpowiednich przepisów dotyczących higieny artykułów spożywczych.
- Nigdy nie włączać urządzenia, jeśli w garnku nie ma cieczy.
- Ustawić urządzenie na suchej, równej powierzchni, w odległości co najmniej 20 cm od ścian.
- Nie używać w pobliżu kuchenki, gorącego piekarnika i innych źródeł ciepła.
- **OSTROŻNIE, RYZYKO POPARZENIA!** Dotykać tylko uchwytów i przycisków obsługowych urządzenia. Ze względów konstrukcyjnych urządzenie ma mało izolacji i podczas używania jest gorące po zewnętrznej stronie.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA ELEKTRYCZNEGO

- **UWAGA!** Należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami bezpieczeństwa i instrukcjami. Zaniedbania związane z nieprzestrzeganiem wskazówek bezpieczeństwa i instrukcji mogą skutkować porażeniem prądem, pożarem lub ciężkimi obrażeniami.
- Chronić urządzenie przed kontaktem z wodą. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nie narażać urządzenia na działanie deszczu.
- Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, kabel sieciowy lub inna część urządzenia są uszkodzone lub wadliwe.
- Nie używać urządzenia, jeżeli wcześniej upadło.
- Nie używać urządzenia, jeżeli ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka, pociągając za kabel.
- Nie wkładać wtyczki do gniazdka ani nie wyjmować jej z gniazdka mokrymi rękami.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi bądź którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

- Nie używać urządzeń elektrycznych w obszarach zagrożonych wybuchem, np. w pobliżu palnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenia elektryczne wytwarzają iskry, które mogą zapalić pyły lub spaliny.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym regulatorem czasu, zewnętrznym systemem zdalnej obsługi lub innymi urządzeniami, które automatycznie włączają urządzenie.
- Podczas pracy z urządzeniem nie pozwalać dzieciom i innym osobom na przebywanie w pobliżu. Rozproszenie uwagi może doprowadzić do utraty kontroli nad urządzeniem.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Wtyczki urządzeń elektrycznych muszą pasować do gniazdek. W żadnym wypadku nie wolno dokonywać modyfikacji wtyczki. Nie używać rozgałęźnika z uziemionymi urządzeniami elektrycznymi. Stosowanie oryginalnych wtyczek i odpowiednich gniazdek elektrycznych zmniejsza ryzyko porażenia prądem.
- Używać kabla tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nigdy nie używać kabla do przenoszenia, ciągnięcia lub odłączania urządzenia elektrycznego. Kabel przechowywać z dala od wysokich temperatur, oleju, ostrych krawędzi i ruchomych części. Uszkodzone lub splątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Podczas pracy z urządzeniem na zewnątrz, należy używać przedłużacza przeznaczonego do użytku na zewnątrz.
- Jeśli konieczne jest użycie urządzenia elektrycznego w wilgotnym miejscu, należy użyć wyłącznika różnicowoprądowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa dla ludzi.
- Nie używać urządzenia elektrycznego, którego wyłącznik jest uszkodzony.

UŻYTKOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Automat do pasteryzacji jest przeznaczony do konserwacji żywności w pojemnikach przez gotowanie lub do podgrzewania i utrzymywania wysokiej temperatury płynnych produktów spożywczych takich jak wino grzane itp. W żadnym wypadku nie można do niego nalewać cieczy palnych lub wybuchowych. Produktu używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe wskutek niewłaściwego użytkowania. Wszelkie modyfikacje produktu mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczeństwo jego użytkowania i spowodować zagrożenia, a także prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

Produkt jest przeznaczony tylko do użytku domowego i niekomercyjnego.

ROZPAKOWANIE

Otworzyć karton i wyjąć produkt. Po rozpakowaniu skontrolować produkt pod względem kompletności lub uszkodzeń. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

URUCHOMIENIE

Przed pierwszym użyciem umyć urządzenie i akcesoria gorącą wodą i oczyścić garnek, pokrywkę oraz obudowę ścierką i zwykłym środkiem czyszczącym.

OBŚŁUGA

- Postawić garnek na równej i gładkiej powierzchni.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Zdjąć pokrywkę i włożyć ruszt do urządzenia.

- Ustawić zamknięte słoiki do wekowania z żywnością na ruszcie. Maksymalnie można jednocześnie sterylizować/pasteryzować 14 słoików do wekowania o objętości jednego litra.
- Wypełnić automat do pasteryzacji wodą. Najwyższy słoik do wekowania powinien być zakryty wodą do maksymalnie około 75%.
- **UWAGA!** Nigdy nie napełniać powyżej oznaczenia „MAX”.

Model bez wyświetlacza:

- Nałożyć pokrywkę i wcisnąć włącznik/wyłącznik w pozycję „I”, aby włączyć automat do pasteryzacji.
- Ustawić żądaną temperaturę i czas za pomocą obu regulatorów.
- Po ustawieniu czasu gotowania grzanie rozpoczyna się automatycznie i utrzymuje się ustawiona temperatura. Po upływie tego czasu grzanie wyłącza się.

Modele z wyświetlaczem:

- Nałożyć pokrywkę i wcisnąć włącznik/wyłącznik w pozycję „I”, aby włączyć automat do pasteryzacji.
- Ustawić najpierw żądaną temperaturę utrzymywania w cieple, naciskając i przytrzymując przez 2 sekundy pokrętkę ustawienia temperatury. Wartość początkowa wynosi 80°C. Po nastawieniu pokrętką żądanej temperatury, nacisnąć je krótko w celu potwierdzenia.
- Następnie ustawić żądaną temperaturę i czas pracy za pomocą obu pokręteł. Aby rozpocząć proces, nacisnąć pokrętkę ustawienia temperatury. Timer zaczyna odmierzać czas dopiero po osiągnięciu nastawionej temperatury. Może to potrwać do 90 minut.
- Aby zmienić później temperaturę lub czas, nacisnąć pokrętkę ustawienia temperatury w celu zatrzymania procesu podgrzewania. Po dokonaniu zmiany nacisnąć je ponownie w celu kontynuacji. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał akustyczny i urządzenie przełącza się na utrzymywanie w cieple.
- **UWAGA!** Nie zdejmować pokrywkę podczas gotowania, istnieje ryzyko oparzeń!
- Spuszczenie wody następuje po naciśnięciu kurka. Potem zaczekać na ostygnięcie automatu do pasteryzacji.
- Po ostygnięciu wyjąć słoiki i ruszt.
- **UWAGA!** Słoiki mogą być jeszcze gorące, zaczekać na ich całkowite ostygnięcie.

TABELA WEKOWANIA

Warzywa	Temp.	Czas
Kalafior	100°C	90 min
Fasola	100°C	120 min
Groch	100°C	120 min
Ogórki konserwowe	90°C	30 min
Kalarepa	100°C	90 min
Dynia	100°C	30 min
Marchew	100°C	90 min
Grzyby	100°C	110 min
Brukselka/kapusta czerwona	100°C	120 min
Seler	100°C	120 min
Szparagi	100°C	120 min
Pomidory/przecier pomidorowy	90°C	30 min
Mięso	Temp.	Czas
Pieczeń dobrze upieczona w całości	100°C	120 min
Rosół	100°C	60 min
Gulasz dobrze wysmażony	100°C	75 min
Masa kielbasiana z mięsa mielonego (surowa)	100°C	110 min

Dziczyzna, drób, dobrze upieczone	100°C	75 min
Owoce	Temp.	Czas
Jabłka miękkie/twarde	90°C	30 min
Mus jabłkowy	90°C	30 min
Morele	90°C	30 min
Gruszki miękkie/twarde	90°C	30 min
Jeżyny	80°C	30 min
Truskawki	80°C	25 min
Borówki	85°C	25 min
Rabarbar	100°C	30 min
Maliny/agrest	80°C	30 min
Porzeczki/borówki czerwone	90°C	25 min
Wiśnie	80°C	30 min
Mirabelki/renkłody	90°C	30 min
Brzoskwinie	90°C	30 min
Śliwki	90°C	30 min
Pigwy	95°C	25 min

PODGRZEWANIE CIECZY

Urządzenie można również wykorzystać do podgrzewania cieczy takich jak wino grzane, zupy itp.

- **UWAGA!** Nigdy nie napełniać powyżej oznaczenia „MAX”.
- Regularnie mieszać, aby równomiernie rozprowadzić ciepło.
- Aby spuścić ciecz, przytrzymać odpowiednie naczynie pod kurkiem. Pociągnąć kurek do góry, aby nalać cieczy i puścić go, aby zatrzymać nalewanie.
- Aby nalać większą ilość, nacisnąć kurek całkiem do góry, aż się zablokuje. Nie trzeba go przytrzymywać.
- **WSKAZÓWKA:** Nie nalewać cieczy z zawartością w postaci stałej, może ona zatkać kurek.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

WSKAZÓWKA: Jeśli automat do pasteryzacji przegrzeje się z powodu podgrzania zbyt małej objętości cieczy lub jej braku, wbudowane w dnie zabezpieczenie przed przegrzaniem automatycznie wyłączy urządzenie. Należy postąpić w następujący sposób:

- Wcisnąć włącznik/wyłącznik w pozycji „O” i wyciągnąć wtyczkę sieciową.
- Zaczekać na ostygnięcie urządzenia.
- Nacisnąć przycisk Reset w dolnej części automatu do pasteryzacji.
- Wtedy można ponownie włożyć wtyczkę sieciową, urządzenie jest znów gotowe do pracy.

WSKAZÓWKA: Może się zdarzyć, że zabezpieczenie przeciw przegrzaniu zadziała podczas transportu. Wtedy tak samo nacisnąć przycisk Reset.

KONSERWACJA I PIELĘGNACJA

Wyjąć wtyczkę sieciową i wyłączyć pozostałości. Przed czyszczeniem lub pracami konserwacyjnymi zacheć na zupełne ostygnięcie urządzenia. Po każdym użyciu dokładnie oczyścić urządzenie.

- Oczyścić garnek, pokrywę i obudowę miękką ściereczką, nie używać do tego ostrych środków do czyszczenia.
- W szczególności należy regularnie usuwać wszystkie osady w środku garnka. W razie potrzeby odkamienić dostępnym w handlu środkiem odkamieniającym.
- Odpyły cieczy oczyścić ostrożnie delikatną szczoteczką.

Należy kontrolować wszystkie części pod kątem oznak zużycia. W przypadku stwierdzenia wad należy zaprzestać używania produktu. Wymiana części może być dokonywana tylko przez specjalistę i przy użyciu oryginalnych części zamiennych, zgodnie z wytycznymi producenta. Niewłaściwa pielęgnacja i brak konserwacji mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Może to doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Regularna konserwacja przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa produktu i zwiększa jego żywotność.

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu	107670	107671
Numer modelu	GHEA002	GHEA003
Napięcie znamionowe	220–240 V ~ 50 Hz	220–240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	1800 W	2000 W
Pojemność	28 l	28 l
Regulacja temperatury	ok. 30–110°C	ok. 30–110°C
Wymiary	47 × 44 × 49 cm	47 × 44 × 49 cm

UTYLIZACJA

Na końcu długiego okresu żywotności produktu należy odpowiednio zutylizować cenne surowce, tak by możliwy był ich recykling. W razie niepewności jak to zrobić, można skonsultować się z lokalnymi podmiotami zajmującymi się usuwaniem odpadów lub przetwarzaniem surowców wtórnych.



PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU

Urządzeń elektronicznych nigdy nie wolno wyrzucać razem z odpadami z gospodarstwa domowego!

Pokazany obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach informuje, że to urządzenie podlega dyrektywie 2012/19/UE.

Dyrektywa ta określa, że po zakończeniu eksploatacji urządzenie to nie może być utylizowane wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego, lecz należy je dostarczyć do specjalnie wyznaczonych punktów zbiórki, składów surowców wtórnych lub zakładów utylizacji.

Taka utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Należy dbać o środowisko i usuwać sprzęt zgodnie z przepisami.

Przed oddaniem urządzenia należy wyjąć baterie lub akumulatory, które nie są stałym elementem zużytego urządzenia, oraz źródła światła, które można wyjąć bez ich zniszczenia, i oddać je osobno do punktu selektywnej zbiórki odpadów.



www.deubaservice.de

SERVICEPORTAL

DE

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

EN

For any kind of service, complaints and technical support, you can confidently turn to our trained staff.

FR

Pour tout type de service, réclamations et assistance technique, vous pouvez vous adresser en toute confiance à notre personnel qualifié.

IT

Per qualsiasi tipo di servizio, reclami e supporto tecnico, puoi rivolgerti con fiducia al nostro personale qualificato.

ES

Para cualquier tipo de servicio, quejas y soporte técnico, puede contactar con confianza a nuestro personal capacitado.

NL

U kunt bij ons geschoolde personeel terecht voor elke vorm van service, klachten en technische ondersteuning.

PL

Przy serwisowaniu, reklamacjach i wsparciu technicznym mogą Państwo liczyć na naszych przeszkolonych pracowników.

Hergestellt für:

Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig, Germany
kontakt@deuba.info

Made for:

Deuba LTD
Wyatt Way, Thetford
Norfolk, IP24 1HB

Copyright by



Stand 2024/03 Rev6

Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.