

JAM SESSION

Marmeladen- und Geleekoher
Jam and Jelly Maker
Confiturier et cuiseur de gelées
Máquina de mermelada y gelatina
Macchina per marmellate e gelatine

10034109



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Bedienfeld	6
Installation	6
Bedienung	8
Reinigung und Pflege	12
Hinweise zur Entsorgung	13
Hersteller & Importeur (UK)	13

English	15
Français	25
Español	37
Italiano	49

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034109
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

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

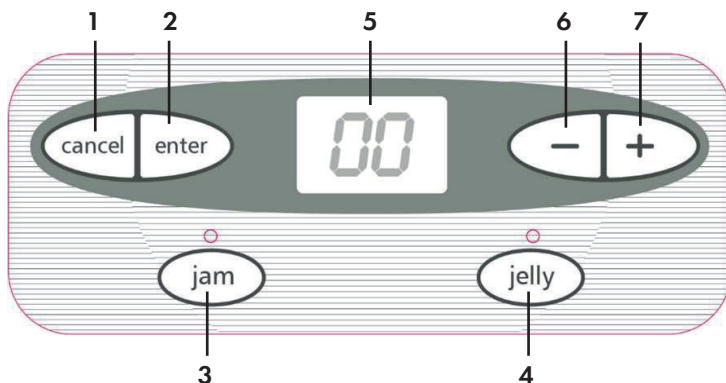
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich für das Gerät zugelassen ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der Gerätespannung entsprechen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Verwendung niemals nass oder feucht wird. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gas- und Elektroherden oder beheizten Öfen.
- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den angegebenen Zweck. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Stecken Sie das Netzkabel immer zuerst ins Gerät und stecken Sie erst dann den Stecker in die Steckdose. Bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, schalten Sie immer zuerst das Gerät aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit fern- oder Timer-gesteuerten Steckdosen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Geräte mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 20 cm Platz zu Wänden und anderen Geräten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten, andernfalls könnten die elektrischen Teile beschädigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Achten Sie darauf, dass Kindern nicht mit dem Gerät spielen.

GERÄTEÜBERSICHT



- 1 Glasdeckel
- 2 Rührer
- 3 Topf
- 4 Heizplatte
- 5 Basis
- 6 Bedienfeld

BEDIENFELD



- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 1 Abbrechen-Taste | 5 LED-Bildschirm |
| 2 Eingabe-Taste | 6 „+“-Taste, Zeit erhöhen |
| 3 Marmelade-Taste | 7 „-“-Taste, Zeit verringern |
| 4 Gelee-Taste | |

INSTALLATION

Lieferumfang

Für die Herstellung von Marmelade/Gelee werden folgende (Zubehör-)Teile benötigt:

- Gerätebasis
- Topf
- Rührer
- Glasdeckel

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Reinigung Sie ihren Marmeladen- und Geleekocher vor dem ersten Gebrauch sorgfältig. Befolgen Sie die nachfolgend aufgeführten Schritte:

1. Waschen Sie den Glasdeckel, den Rührer und den Topf in warmer Seifenlauge, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
2. Die Gerätebasis kann mit einem leicht angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Reinigung nicht an den Strom angeschlossen ist.

Montage

- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, sollte das Gerät gerade und stabil stehen. Stellen Sie die Gerätebasis daher auf eine ebene Oberfläche, wie z. B. eine Arbeitsplatte oder einen stabilen Tisch.
- Halten Sie den Topf an den Griffen fest und stellen Sie ihn auf die Gerätebasis. Richten Sie dabei die Griffe zu den Seiten der Gerätebasis und das Loch im Topfboden (Abbildung 1) auf die Metallzinken in der Mitte der Basis (Abbildung 2) aus. Stellen Sie sicher, dass der Topf fest auf der Basis sitzt, bevor Sie fortfahren.

Abbildung 1



Abbildung 2



- Setzen Sie den Rührer mit den Rührblättern nach unten in den Topf ein (Abbildung 3). Der Stab in der Mitte des Rührers und das Loch im Boden des Topfes müssen übereinanderliegen. Drehen und drücken Sie den Rührer, bis er den Topfboden erreicht. Er muss sich in der abgebildeten Position befinden (Abbildung 4).

Abbildung 3



Abbildung 4



Hinweis: Wenn der Rührer nicht korrekt positioniert ist, dreht er sich nicht richtig und könnte den Topf beschädigen. Stellen Sie sicher, dass der Rührer bis zum Topfboden reicht (wie in Abbildung 4 dargestellt), bevor Sie das Gerät einschalten.

BEDIENUNG

HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:

- Verwenden Sie keinen Metallspatel oder andere scharfe Gegenstände zum Umrühren der Speisen im Topf, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Sie können stattdessen einen Holz-, Kunststoff- oder Gummispatel verwenden.
- Achten Sie darauf, dass der Rührer richtig montiert ist, da sonst die Funktionalität des Geräts beeinträchtigt sein kann. Drehen und drücken Sie den Rührer, bis er den Topfboden erreicht.

Über das Kochen von Marmeladen und Gelees

Marmelade wird durch das Kochen von zerkleinerten oder fein geschnittenen Früchten in Kombination mit Pektin und Zucker hergestellt. Das Endprodukt ist fest, aber streichfähig und enthält Fruchtstücke.

Gelees werden aus Fruchtsaft hergestellt. Der Saft wird, anstelle von zerkleinerten oder fein gehackten Früchten, dann mit Pektin und Zucker zu Gelee verarbeitet. Gelee ist etwas fester als Marmelade und enthält keine Fruchtstücke.

Pektin ist ein natürliches Geliermittel, das aus Äpfeln und Zitrusfrüchten gewonnen wird. Bei der Herstellung von hausgemachten Konfitüren und Gelees erzeugt Pektin einen natürlicheres frisches Fruchtaroma. Die Verwendung von Pektin erleichtert außerdem die Zubereitung von hausgemachten Marmeladen und Gelees, denn die richtige Konsistenz kann auch mit kürzerem Kochen erreicht werden.

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker, Pektin und einem Säuerungsmittel (z. B. Zitronensäure oder Weinsäure), eignet sich zur Herstellung von Marmelade und Gelee und wird für verschiedene Mischverhältnisse von Frucht zu Gelierzucker (1:1, 2:1 und 3:1) angeboten.

Marmelade herstellen

1. Bereiten Sie die benötigten Zutaten vor (z. B. ausgewählte Früchte und Gelierzucker im geeigneten Mischverhältnis).
2. Setzen Sie, wie im Abschnitt „Montage“ (S. 7, Abbildung 3 und 4) beschrieben, den Rührer mit den Rührblättern nach unten in den Topf ein. Drehen und drücken Sie den Rührer, bis er den Topfboden erreicht.

Hinweis: Setzen Sie zum Schutz des Motors immer erst den Rührer ein, bevor Sie Flüssigkeiten hinzufügen. So schützen Sie die Hauptgeräteeile vor Beschädigungen.

3. Schließen Sie das Gerät an.
4. Füllen Sie die benötigten Zutaten (z. B. ausgewählte Früchte) in den Topf. (Der Zucker wird erst zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt!)
5. Drücken Sie die „jam“-Taste (3) für das Marmelade-Einkochen. Die Kochzeit ist automatisch auf 21 Minuten voreingestellt. Verwenden Sie bei Bedarf die Tasten +/- (6/7), um die Kochzeit in 1-Minute-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie die Eingabe-Taste (2) und der Marmeladen- und Gelee-Kocher beginnt nun mit dem Rühren.
6. Bleiben Sie in der Nähe des Geräts. Nach 4 Minuten ertönen 4 kurze Pieptöne, die anzeigen, dass es Zeit ist, den Zucker hinzuzufügen. Fügen Sie nach und nach Zucker hinzu, während der Rührer weiterläuft. Decken Sie den Topf mit dem Glasdeckel zu.

HINWEIS: Um das beste Resultat zu erzielen, ist es wichtig, den Zucker zu diesem Zeitpunkt hinzuzugeben.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Um die Gefahr von schweren Verbrennungen z. B. durch Marmeladenspritzer zu vermeiden, muss der Topf vom Zeitpunkt der Zuckerzugabe bis zum Abschalten des Gerätes immer mit dem Glasdeckel zugedeckt sein.

7. Der Marmeladen- und Geleekocher verrührt auch während des Kochvorgangs weiterhin automatisch die Zutaten. Bleiben Sie in Hörweite des Geräts, damit Sie den Piepton hören können, der signalisiert, dass die Marmeladenherstellung abgeschlossen ist.
8. Am Ende des Kochvorgangs piept das Gerät noch einmal, um anzuzeigen, dass der Prozess abgeschlossen ist. Drücken Sie nach dem Piepton die Abbrechen-Taste (1) und ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten.
9. Entfernen Sie den Rührer und achten Sie darauf, dass Sie dabei keine Metallteile oder Glasflächen berühren. Legen Sie den Rührer beiseite, entweder in die Spüle oder auf eine hitzebeständige Unterlage, da der Metallstab im Inneren des Rührers noch heiß ist.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Um das Risiko schwerer Verbrennungen zu verringern, lassen Sie auch nach dem Ausschalten äußerste Vorsicht beim Umgang mit den Geräteteilen walten. Wie bei jedem Kochgerät können Metallteile, Glasflächen und sogar bestimmte Kunststoffteile sehr heiß werden. Verwenden Sie während des Gerätebetriebs und unmittelbar danach Ofenhandschuhe.

10. Falls erforderlich, schöpfen Sie den Schaum von der Oberfläche der Marmelade ab. Versuchen Sie niemals, Marmelade direkt aus dem Topf in einen anderen Behälter zu gießen. Verwenden Sie dazu immer einen nichtmetallischen Löffel oder eine Schöpfkelle (z.B. aus Holz, Bambus, Kunststoff oder Silikon).

11. Warten Sie 30 Minuten, bevor Sie mit dem Gerät eine neue Portion Marmelade oder Gelee herstellen.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät falsch programmiert haben oder den Marmeladen-Kochvorgang abbrechen müssen, können Sie durch Drücken der Abbrechen-Taste (1) das Programm jederzeit löschen und mit „00“ neu starten.

Abkühlzeit

- Das Gerät ist so programmiert, dass es zwischen den Kochvorgängen 30 Minuten lang abkühlt. Auf dem Bildschirm wird „CO“ angezeigt. Während des Kühlbetriebs ist das Gerät nicht betriebsbereit für die Herstellung einer neuen Portion Marmelade oder Gelee. Erst wenn die Anzeige „--“ auf dem Bildschirm erscheint, kann ein neuer Kochvorgang gestartet werden.

Gelee herstellen

1. Bereiten Sie die benötigten Zutaten vor (z. B. Fruchtsaft und Gelierzucker im geeigneten Mischverhältnis).
2. Setzen Sie, wie im Abschnitt „Montage“ (S. 7, Abbildung 3 und 4) beschrieben, den Rührer mit den Rührblättern nach unten in den Topf ein. Der Stab in der Mitte des Rührers und das Loch im Boden des Topfes müssen übereinanderliegen. Drehen und drücken Sie den Rührer, bis er den Topfboden erreicht.

Hinweis: Setzen Sie zum Schutz des Motors immer erst den Rührer ein, bevor Sie Flüssigkeiten hinzufügen. So schützen Sie die Hauptgeräteeile vor Beschädigungen.

3. Füllen Sie die benötigten Zutaten (z. B. Fruchtsaft) in den Topf. (Der Zucker wird erst zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt!)
4. Drücken Sie die „jelly“-Taste (4) für das Gelee-Einkochen. Die Kochzeit ist automatisch auf 25 Minuten voreingestellt. Verwenden Sie bei Bedarf die Tasten +/-, um die Kochzeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie die Eingabe-Taste (2) und der Marmeladen- und Gelee-Kocher beginnt mit dem Rühren.
5. Bleiben Sie in der Nähe des Geräts. Nach 4 Minuten ertönen 4 kurze Pieptöne, die anzeigen, dass es Zeit ist, den Zucker hinzuzufügen. Fügen Sie nach und nach Zucker hinzu, während der Rührer weiterläuft.

HINWEIS: Um das beste Resultat zu erzielen, ist es wichtig, den Zucker zu diesem Zeitpunkt hinzuzugeben.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Um die Gefahr von schweren Verbrennungen z. B. durch Geleespritzer zu vermeiden, muss der Topf vom Zeitpunkt der Zuckerzugabe bis zum Abschalten des Gerätes immer mit dem Glasdeckel zugedeckt sein.

6. Der Marmeladen- und Geleekoher verrührt auch während des Kochvorgangs weiterhin automatisch die Zutaten. Bleiben Sie in Hörweite des Geräts, damit Sie den Piepton hören können, der signalisiert, dass die Geleeherstellung abgeschlossen ist.
7. Am Ende des Kochvorgangs piept das Gerät noch einmal, um anzuzeigen, dass der Prozess abgeschlossen ist. Drücken Sie nach dem Piepton die Abbrechen-Taste (1) und ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten.
8. Entfernen Sie den Rührer und achten Sie darauf, dass Sie dabei keine Metallteile oder Glasflächen berühren. Legen Sie den Rührer beiseite, entweder in die Spüle oder auf eine hitzebeständige Unterlage, da der Metallstab im Inneren des Rührers noch heiß ist.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Um das Risiko schwerer Verbrennungen zu verringern, lassen Sie auch nach dem Ausschalten äußerste Vorsicht beim Umgang mit den Geräteteilen walten. Wie bei jedem Kochgerät können Metallteile, Glasflächen und sogar bestimmte Kunststoffteile sehr heiß werden. Verwenden Sie während des Gerätebetriebs und unmittelbar danach Ofenhandschuhe.

9. Falls erforderlich, schöpfen Sie den Schaum von der Oberfläche des Gelees ab. Versuchen Sie niemals, Gelees direkt aus dem Topf in einen anderen Behälter zu gießen. Verwenden Sie dazu immer einen nichtmetallischen Löffel oder eine Schöpfkelle (z. B. aus Holz, Bambus, Kunststoff oder Silikon).
10. Warten Sie 30 Minuten, bevor Sie mit dem Gerät eine neue Portion Marmelade oder Gelee herstellen.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät falsch eingestellt haben oder den Gelee-Kochvorgang abbrechen müssen, können Sie durch Drücken der Abbrechen-Taste (1) das Programm jederzeit löschen und mit „00“ neu starten.

Abkühlzeit

- Das Gerät ist so programmiert, dass es zwischen den Kochvorgängen 30 Minuten lang abkühlt. Auf dem Bildschirm wird „CO“ angezeigt. Während des Kühlbetriebs ist das Gerät nicht betriebsbereit für die Herstellung einer neuen Portion Marmelade oder Gelee. Erst wenn die Anzeige „--“ auf dem Bildschirm erscheint, kann ein neuer Kochvorgang gestartet werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Es wird empfohlen, das Gerät zwischen den Anwendungen zu reinigen.

- Für die Pflege der Einzelteile des Gerätes empfehlen wir die Reinigung per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Tauchen Sie die Unterseite des Topfes nicht in Flüssigkeit.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Wie bei jedem Kochgerät können Metallteile und sogar einige Kunststoffteile sehr heiß werden. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen – in der Regel dauert dies 20-30 Minuten.

- Schalten Sie Ihren Marmeladen- und Geleekoher immer aus, indem Sie die Abbrechen-Taste (1) drücken, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Glasdeckel, Rührer und Topf können Sie in der Spülmaschine oder mit heißer Seifenlauge reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Ein Tuch, Schwamm oder Gummi-Spachtel entfernt in der Regel viele hartnäckige Rückstände.
- Der Glasdeckel verträgt keine plötzlichen Temperaturschwankungen. Spülen Sie einen heißen Deckel nicht mit kaltem Wasser ab.
- Die Gerätebasis kann mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge gereinigt werden. Trocknen Sie sie anschließend ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel.



VORSICHT

Stromschlaggefahr! Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und verwenden Sie keinen Geschirrspüler zur Reinigung der Gerätebasis.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited

Unit 6 Riverside Business Centre

Brighton Road

Shoreham-by-Sea

BN43 6RE

United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions	16
Device Overview	17
Control Panel	18
Installation	18
Operation	20
Cleaning and Care	23
Disposal Considerations	24
Manufacturer & Importer (UK)	24

TECHNICAL DATA

Item number	10034109
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

**CAUTION**

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

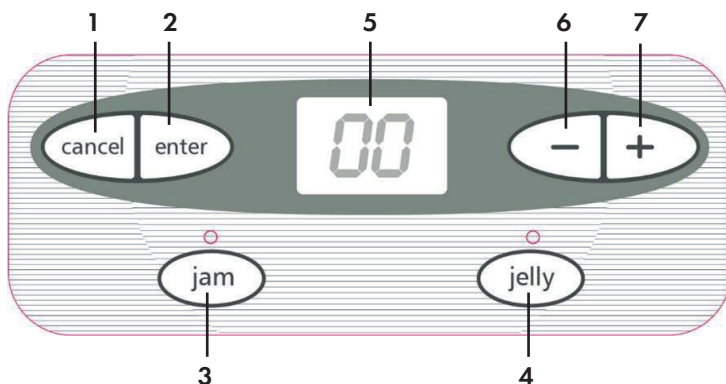
- Check the appliance and the power cord regularly for damage. Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- Only use the appliance indoors and not outdoors.
- Only use accessories that have been expressly approved for the appliance by the manufacturer.
- Only connect the appliance to earthed sockets which correspond to the voltage of the appliance.
- Make sure that the power cord does not hang over the work surface or touch hot surfaces.
- Make sure that the power cord never gets wet or humid during use. Route the cable so that it does not become a trip hazard.
- Do not place the appliance near gas or electric cookers or heated ovens.
- Do not use the appliance for any purpose other than that specified. This equipment is not intended for commercial use and is intended for domestic and similar environments only.
- Always plug the power cord into the appliance first and then plug it into the wall outlet. Always turn off the power before unplugging the appliance.
- Do not use the appliance with remote or timer-controlled sockets.
- Do not move the appliance while it is in operation. Be very careful when moving equipment with hot liquids.
- When not in use, turn off the power and unplug the appliance. Allow the appliance to cool completely before cleaning and storing.
- Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Allow at least 20 cm of space around the appliance to walls and other equipment.
- Never completely immerse the appliance in water or other liquids, as this may damage the electrical parts.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Ensure that children do not play with the device.

DEVICE OVERVIEW



- 1 Glass lid
- 2 Stirrer
- 3 Pot
- 4 Heater
- 5 Base
- 6 Control panel

CONTROL PANEL



- | | | | |
|---|---------------|---|---------------------------|
| 1 | Cancel button | 5 | LED display |
| 2 | Enter button | 6 | „+“ button, increase time |
| 3 | Jam button | 7 | „-“ button, decrease time |
| 4 | Jelly button | | |

INSTALLATION

Scope of delivery:

The following (accessory) parts are required for the production of jam/jelly:

- Base
- Pot
- Stirrer
- Glas lid

Cleaning before first use

Carefully clean your jam and jelly maker before its first use. Just follow these simple steps:

1. Wash the glass lid, stirrer and pot in warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
2. Base may be wiped down with a slightly damp cloth. Make certain it is not plugged.

Assembly

- For better results, the appliance should stand straight and stable. Therefore place the appliance base on a level surface, such as a countertop or sturdy table.
- Hold the pot by the handles. Place the pot on the base with the handles aligned with sides of base, aligning the hole in the bottom of the pot (figure 1) with the metal prongs in the center of the base (figure 2). Make certain that the pot is firmly seated on the base before proceeding.

Figure 1



Figure 2



- Insert the stirrer in the pot with the blades towards the bottom (figure 3). The post in the center of the stirrer should align with the hole in the bottom of the pot. Rotate and press the stirrer until it reaches the bottom of the pot. It must be in the position shown (figure 4).

Figure 3



Figure 4



Note: If the stirrer is not positioned correctly, it will not rotate properly and could damage the pot. Make sure the stirrer reaches the bottom of the pot (as shown in figure 4) before switching on the device.

OPERATION

NOTES ON OPERATION

Observe the following instructions before operating the device:

- Do not use a metal spatula or other sharp objects to stir food in the pot so as not to damage the non-stick coating. You can use a wooden, plastic or rubber spatula instead.
- Make sure that the stirrer is mounted correctly, otherwise the functionality of the device may be impaired. Rotate and press the stirrer until it reaches the bottom of the pot.

About cooking jams and jellies

Jams are made by cooking crushed or finely chopped fruit combined with pectin and sugar. The end products is firm yet spreadable and contains fruit pieces.

Jellies are made by using fruit juice. This juice is used in place of Crushed or finely chopped fruit which is then combined with pectin and sugar to make jelly. Jelly is a bit firmer than jam and does not contain fruit pieces.

Pectin is a natural gelling ingredient derived from apple and citrus fruits. When used in the preparation of homemade jams and jellies, pectin produces a more natural fresh fruit flavor. Using pectin also makes the process of preparing home made jams and jellies easier because less cooking is required to achieve the proper set.

Gelling sugar is a mixture of sugar, pectin and an acidifier (e.g. citric acid or tartaric acid), is suitable for the production of jam and jelly and is offered for different mixing ratios of fruit to gelling sugar (1:1, 2:1 and 3:1).

How to make jam

1. Prepare the required ingredients (e.g. selected fruits and preserving sugar in a suitable mixing ratio).
2. As described in the section „Assembly“ (p. 17, figures 3 and 4), insert the stirrer into the pot with the blades towards the bottom. The post in the center of stirrer should align with the hole in the bottom of the pot. Rotate and press the stirrer until it reaches the bottom of the pot.

Note: To protect the internal motor, always be sure to insert the stirrer before adding any liquids. This ensures that essential parts of the appliance are protected from damage.

3. Plug in the appliance.

4. Fill the pot with the required ingredients (e.g. selected fruit). (The sugar will be added at a later time!)
5. Press the jam button (3). The cook time will automatically default to 21 minutes. If necessary, use the +/- buttons (6/7) to increase or decrease cooking time in one-minute intervals. Press the enter button (2) and the jam and jelly maker will now start stirring.
6. Stay close to the appliance. At 4 minutes, the jam and jelly maker will sound 4 short beeps indicating that it is time to add sugar. Gradually add sugar while the stirrer continues running. Place the glass lid on the pot after adding sugar.

NOTE: Adding sugar at this specific time is important for yielding best results.



CAUTION

Risk of burns! To avoid the risk of serious burns, e.g. from jam splashes, the glass lid must be in place from the time the sugar is added until the appliance shuts off.

7. The jam and jelly maker will continue to automatically stir your ingredients while it cooks. Stay within earshot of the jam and jelly maker so you can hear the beep that indicates the jam making process is complete.
8. At the end of the cooking process, the jam and jelly maker will beep again to indicate the process is complete. After the beep, press the cancel button (1) and unplug the power cord to turn off the appliance.
9. Remove the stirrer, taking care not to touch any metal parts or glass surfaces. Set aside either in the sink or on an oven-safe plate, as the metal rod inside the stirrer will be hot.



CAUTION

Risk of burns! In order to reduce the risk of serious burns, exercise extreme caution when handling the appliance parts even after switching off. As with any cooking appliance, metal parts, glass surfaces and even certain plastic parts can become very hot. Oven mitts should be used when handling the appliance immediately after or during use.

10. If necessary, skim foam from top of jam. Never attempt to pour jam from the pot into another container. Always use a non-metal spoon or ladle (such as wood, bamboo, plastic or silicone) to remove the jam from the pot.
11. Wait 30 minutes before making a new portion of jam or jelly with the appliance.

NOTE: If a mistake is made in programming or if you need to stop the entire jam process, pressing the cancel button (1) allows you to clear the recipe program and to restart from "00".

Cooling time

- The appliance is programmed to cool for 30 minutes between boils. The display will show "CO" when in the cooling mode and the appliance is not ready to produce a new portion of jam or jelly. When the display "--" appears on the screen a new cooking process can be started.

How to make jelly

1. Prepare the required ingredients (e.g. fruit juice and gelling sugar in the appropriate mixing ratio).
2. As described in the section "Assembly" (p. 17, figures 3 and 4), insert the stirrer into the pot with the blades towards the bottom. The post in the center of the stirrer should align with the hole in the bottom of the pot. Rotate and press the stirrer until it reaches the bottom of the pot.

Note: To protect the internal motor, always be sure to insert the stirrer before adding any liquids. This ensures that essential parts of the appliance are protected from damage.

3. Fill the pot with the required ingredients (e.g. fruit juice). (The sugar will be added at a later time!)
4. Press the "jelly" button (3). The cook time will automatically default to 25 minutes. If necessary, use the +/- buttons (6/7) to increase or decrease cooking time in one-minute intervals. Press the enter button (2) and the jam and jelly maker will now start stirring.
5. Stay close to the appliance. At 4 minutes, the jam and jelly maker will sound 4 short beeps indicating that it is time to add sugar. Gradually add sugar while the stirrer continues running. Place the glass lid on the pot after adding sugar.

NOTE: Adding sugar at this specific time is important for yielding best results.



CAUTION

Risk of burns! To avoid the risk of serious burns, e.g. from jelly splashes, the glass lid must be in place from the time the sugar is added until the appliance shuts off.

6. The jam and jelly maker will continue to automatically stir your ingredients while it cooks. Stay within earshot of the jam and jelly maker so you can hear the beep that indicates the jam making process is complete.
7. At the end of the cooking process, the jam and jelly maker will beep again to indicate the process is complete. After the beep, press the cancel button (1) and unplug the power cord to turn off the appliance.
8. Remove the stirrer, taking care not to touch any metal parts or glass surfaces. Set aside either in the sink or on an oven-safe plate, as the metal rod inside the stirrer will be hot.

**CAUTION**

Risk of burns! In order to reduce the risk of serious burns, exercise extreme caution when handling the appliance parts even after switching off. As with any cooking appliance, metal parts, glass surfaces and even certain plastic parts can become very hot. Oven mitts should be used when handling the appliance immediately after or during use.

9. If necessary, skim foam from top of jelly. Never attempt to pour jelly from the pot into another container. Always use a non-metal spoon or ladle (such as wood, bamboo, plastic or silicone) to remove the jam from the pot.
10. Wait 30 minutes before making a new portion of jam or jelly with the appliance.

NOTE: If a mistake is made in programming or if you need to stop the entire jelly process, pressing the cancel button (1) allows you to clear the recipe program and to restart from "00".

Cooling time

- The appliance is programmed to cool for 30 minutes between boils. The display will show "CO" when in the cooling mode and the appliance is not ready to produce a new portion of jam or jelly. When the display "--" appears on the screen a new cooking process can be started.

CLEANING AND CARE

Note: It is recommended that you clean the appliance in between uses.

- For the care of the parts of the appliance we recommend cleaning by hand with warm soapy water. Do not use abrasive cleaners.
- Do not immerse the underside of the pot in liquid.

**CAUTION**

Risk of burns! As with any cooking appliance, metal parts and even some plastic parts can become extremely hot. Always let the appliance completely cool down before cleaning – usually it takes 20-30 minutes.

- Always turn your jam and jelly maker off by pressing the cancel button (1), unplugging the mains plug from the socket and allowing the appliance to cool down completely before cleaning
- The glass lid, stirrer and pot can all be washed in the dishwasher or with hot soapy water.

- Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge or rubber spatula will usually remove much stubborn residue.
- The glass lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash a hot lid in cold water.
- The appliance base may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

**CAUTION**

Risk of electric shock! Never immerse the appliance base in water or other liquids and do not use a dishwasher to clean the appliance base.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode et des informations supplémentaires concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 26
Aperçu de l'appareil 27
Panneau de commande 28
Installation 28
Utilisation 30
Nettoyage et entretien 34
Informations sur le recyclage 35
Fabricant et importateur (UK) 35

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034109
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de brûlure ! L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Ne touchez que les boutons de réglage et les poignées pour ne pas vous brûler.

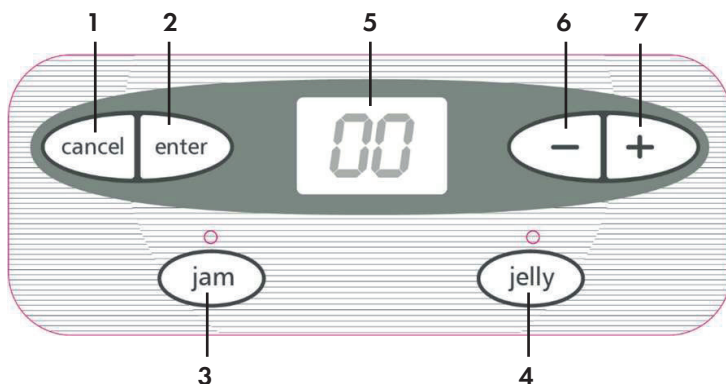
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes qualifiés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un spécialiste agréé ou par une personne de même qualification.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et non à l'extérieur.
- Utilisez uniquement des accessoires expressément approuvés par le fabricant pour l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur des prises de terre correspondant à la tension de l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas au bord du plan de travail et ne touche pas les surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant l'utilisation. Placez le câble de manière à ce qu'il ne provoque pas de chute.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières à gaz et électriques ou de cuisinières chauffées.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et à des environnements similaires.
- Commencez toujours par brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil, puis branchez la fiche dans la prise. Avant de débrancher la prise, éteignez toujours l'appareil d'abord.
- N'utilisez pas l'appareil avec des prises de courant commandées à distance ou contrôlées par une minuterie.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Faites très attention lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides chauds.
- Lorsque vous cessez d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Prévoyez au moins 20 cm d'espace entre l'appareil et les murs et autres équipements.
- Ne plongez jamais complètement l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, sous peine d'endommager les composants électriques.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant une déficience mentale, sensorielle ou physique ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

APERÇU DE L'APPAREIL



- 1 **Couvercle en verre**
- 2 **Mélangeur**
- 3 **Cuve**
- 4 **Plaque chauffante**
- 5 **Base**
- 6 **Panneau de commande**

PANNEAU DE COMMANDE



- | | | | |
|---|---------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Touche d'annulation | 5 | Ecran LED |
| 2 | Touche de saisie | 6 | Touche + pour augmenter la durée |
| 3 | Touche confiture | 7 | Touche - pour réduire la durée |
| 4 | Touche gelée | | |

INSTALLATION

Contenu de l'emballage

Pour fabriquer de la confiture/de la gelée, il vous faut les accessoires suivants :

- Base de l'appareil
- Cuve
- Mélangeur
- Couvercle en verre

Nettoyage avant la première utilisation

Nettoyez soigneusement votre confiturier avant de l'utiliser pour la première fois. Suivez les étapes ci-dessous :

1. Lavez le couvercle en verre, le mélangeur et la cuve dans de l'eau tiède savonneuse, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
2. La base peut être essuyée avec un chiffon légèrement humide. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché sur le secteur pendant le nettoyage.

Montage

- Pour de meilleurs résultats, l'appareil doit être horizontal et stable. Par conséquent, placez la base de l'appareil sur une surface plane, telle qu'un plan de travail ou une table solide.
- Tenez la cuve par ses poignées et placez-la sur la base de l'appareil. Alignez les poignées avec les côtés de la base de l'appareil et le trou au bas de la cuve (figure 1) avec les dents métalliques au centre de la base (figure 2). Assurez-vous que la cuve tient fermement sur la base avant de continuer.

Figure 1



Figure 2



- Insérez le mélangeur avec les pales d'agitation dans la cuve (figure 3). La tige au centre du mélangeur et le trou au fond du pot doivent être superposés. Tournez et appuyez sur l'agitateur jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la cuve. Il doit être dans la position indiquée (figure 4).

Figure 3



Figure 4



Remarque : Si l'agitateur n'est pas correctement positionné, il ne tournera pas correctement et pourrait endommager la cuve. Assurez-vous que l'agitateur atteint le fond de la cuve (comme illustré à la figure 4) avant d'allumer l'appareil.

UTILISATION

CONSIGNES D'UTILISATION

Veuillez noter les informations suivantes avant d'utiliser l'appareil :

- N'utilisez pas de spatule métallique ou d'autres objets pointus pour remuer les aliments dans la cuve, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Vous pouvez utiliser une spatule en bois, en plastique ou en caoutchouc à la place.
- Assurez-vous que l'agitateur est correctement installé, sinon la fonctionnalité de l'appareil pourrait être altérée. Tournez et appuyez sur l'agitateur jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la cuve.

A propos de la cuisson de confitures et de gelées

La confiture se fabrique en cuisant des fruits concassés ou finement hachés avec de la pectine et du sucre. Le produit final est ferme mais se tartine et contient des morceaux de fruits.

Les gelées sont fabriquées à partir de jus de fruits. Au lieu de fruits hachés ou finement hachés, le jus est ensuite transformé en gelée avec de la pectine et du sucre. La gelée est légèrement plus solide que la confiture et ne contient pas de fruits.

La pectine est un agent gélifiant naturel dérivé des pommes et des agrumes. Lors de la confection de confitures et de gelées faites maison, la pectine dégage une saveur de fruits frais plus naturelle. L'utilisation de pectine facilite également la préparation de confitures et de gelées faites maison, car une cuisson plus courte permet d'obtenir la bonne consistance.

Le sucre gélifiant est un mélange de sucre, de pectine et d'un acidifiant (par ex. acide citrique ou acide tartrique), il convient à la production de confiture et de gelée et est utilisé pour différents rapports de mélange fruit / sucre gélifiant (1:1, 2:1 et 3:1).

Préparation de confiture

1. Préparez les ingrédients nécessaires (par exemple, fruits sélectionnés et sucre gélifiant dans la bonne proportion).
2. Insérez le mélangeur avec les pales d'agitation dans la cuve comme décrit au chapitre „Montage“ (page 7, figures 3 et 4). La tige au centre de l'agitateur et le trou au fond de la cuve doivent être superposés. Tournez et appuyez sur l'agitateur jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la cuve.

Remarque : Pour protéger le moteur, insérez toujours le mélangeur avant d'ajouter des fluides. Vous protégerez ainsi les pièces principales de l'appareil de tout dommage.

3. Branchez l'appareil.
4. Mettez les ingrédients nécessaires (par exemple des fruits sélectionnés) dans la cuve. (Le sucre sera ajouté plus tard !)
5. Appuyez sur la touche de confiture (3) pour cuire une confiture. Le temps de cuisson est automatiquement pré-réglé sur 21 minutes. Si nécessaire, utilisez les touches +/- (6/7) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur la touche Entrée (2) et le cuitiseur à confiture et à gelée commence à remuer.
6. Restez près de l'appareil. Au bout de 4 minutes, 4 bips brefs retentissent, indiquant qu'il est temps d'ajouter le sucre. Ajoutez graduellement le sucre pendant que le mélangeur continue à fonctionner. Fermez la cuve avec le couvercle en verre.

REMARQUE : Pour obtenir le meilleur résultat, il est important d'ajouter le sucre à ce stade.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pour réduire le risque de brûlures graves dues aux éclaboussures de confiture par exemple, la cuve doit toujours être fermée avec le couvercle en verre à partir de l'ajout du sucre jusqu'à la mise hors tension de l'appareil.

7. Le confiturier continue à mélanger les ingrédients automatiquement pendant le processus de cuisson. Restez à l'écoute de l'appareil pour pouvoir entendre le bip qui indique que la fabrication de confiture est terminée.
8. À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet de nouveau un bip sonore pour indiquer que le processus est terminé. Après le bip, appuyez sur la touche Annuler (1) et débranchez le cordon d'alimentation pour éteindre l'appareil.
9. Retirez le mélangeur en veillant à ne pas toucher les pièces métalliques ou les surfaces en verre. Mettez le mélangeur de côté, soit dans l'évier, soit sur une surface résistant à la chaleur, car la tige métallique à l'intérieur du mélangeur est encore chaude.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pour réduire les risques de brûlures graves, soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez l'appareil après l'avoir éteint. Comme avec tout appareil de cuisson, les pièces métalliques, les surfaces en verre et même certaines pièces en plastique peuvent être très chaudes. Utilisez des gants de cuisine pendant le fonctionnement de l'appareil et immédiatement après.

10. Si nécessaire, retirez la mousse de la surface de la confiture. N'essayez jamais de verser de la confiture directement de la cuve dans un autre récipient. Utilisez toujours une cuillère ou une louche non métallique (comme du bois, du bambou, du plastique ou du silicone).
11. Attendez 30 minutes avant de faire une autre confiture ou gelée avec l'appareil.

REMARQUE : Si vous vous êtes trompé dans la programmation de l'appareil ou si vous devez arrêter le processus de cuisson de la confiture, vous pouvez annuler le programme à tout moment en appuyant sur la touche Annuler (1) et redémarrer avec „00“.

Refroidissement

- L'appareil est programmé pour refroidir 30 minutes entre les cuissons. L'écran affichera „CO“. Pendant le refroidissement, l'appareil n'est pas prêt à préparer une autre confiture ou gelée. Vous ne pouvez démarrer un nouveau processus de cuisson que lorsque l'affichage „-“ apparaît à l'écran.

Préparation de gelée

1. Préparez les ingrédients nécessaires (par exemple, jus de fruits et sucre gélifiant dans les bonnes proportions).
2. Insérez le mélangeur avec les pales d'agitation dans la cuve comme décrit au chapitre „Montage“ (page 7, figures 3 et 4). La tige au centre du mélangeur et le trou au fond de la cuve doivent être superposés. Tournez et appuyez sur l'agitateur jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la cuve.

Remarque : Pour protéger le moteur, insérez toujours le mélangeur avant d'ajouter des fluides. Vous protégerez ainsi les pièces principales de l'appareil de tout dommage.

3. Mettez les ingrédients nécessaires (par exemple, jus de fruits) dans la cuve. (Le sucre sera ajouté plus tard !)
4. Appuyez sur la touche „gelée“ (4) pour cuire la gelée. Le temps de cuisson est automatiquement pré-réglé sur 25 minutes. Si nécessaire, utilisez les touches +/- pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur la touche Entrée (2) et le cuiseur à confiture et à gelée commence à remuer.
5. Restez près de l'appareil. Au bout de 4 minutes, 4 bips brefs retentissent, indiquant qu'il est temps d'ajouter le sucre. Ajouter graduellement le sucre pendant que le mélangeur continue à fonctionner.

REMARQUE : Pour obtenir le meilleur résultat, il est important d'ajouter le sucre à ce stade.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pour réduire le risque de brûlures graves dues aux éclaboussures de gelée par exemple, couvrez la cuve avec son couvercle en verre dès que vous ajoutez le sucre et jusqu'à la mise hors tension de l'appareil.

6. Le confiturier continue à mélanger les ingrédients automatiquement pendant le processus de cuisson. Restez à portée de l'appareil pour pouvoir entendre le bip qui indique que la préparation de la gelée est terminée.
7. À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet de nouveau un bip sonore pour indiquer que le processus est terminé. Après le bip, appuyez sur la touche Annuler (2) et débranchez le cordon d'alimentation pour éteindre l'appareil.
8. Retirez le mélangeur en veillant à ne pas toucher les pièces métalliques ou les surfaces en verre. Mettez le mélangeur de côté, soit dans l'évier, soit sur une surface résistant à la chaleur, car la tige métallique à l'intérieur est encore chaude.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pour réduire les risques de brûlures graves, soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez l'appareil après l'avoir éteint. Comme pour tout appareil de cuisson, les pièces métalliques, les surfaces en verre et même certaines pièces en plastique peuvent être très chaudes. Utilisez des gants de cuisine pendant le fonctionnement de l'appareil et immédiatement après.

9. Si nécessaire, retirez la mousse de la surface de la gelée. N'essayez jamais de verser des gelées directement du pot dans un autre récipient. Utilisez toujours une cuillère ou une louche non métallique (bois, bambou, plastique ou silicone, par exemple).
10. Attendez 30 minutes avant de faire une autre confiture ou gelée avec l'appareil.

REMARQUE : Si vous vous êtes trompé en programmant l'appareil ou si vous devez quitter le processus de cuisson en gelée, vous pouvez annuler le programme à tout moment en appuyant sur la touche Annuler (1) et en le redémarrant avec „00”.

Refroidissement

- L'appareil est programmé pour refroidir 30 minutes entre les cuissons. L'écran affichera „CO”. Pendant le refroidissement, l'appareil n'est pas prêt à préparer une autre confiture ou gelée. Vous ne pouvez démarrer un nouveau processus de cuisson que lorsque l'affichage „-” apparaît à l'écran.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Il est recommandé de nettoyer l'appareil entre chaque utilisation.

- Pour l'entretien des pièces de l'appareil, nous recommandons de le nettoyer à la main à l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Ne pas plonger le fond de la cuve dans un liquide.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Comme pour tout appareil de cuisson, les pièces métalliques et même certaines pièces en plastique peuvent devenir très chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer – généralement 20-30 minutes.

- Éteignez toujours votre confiturier en appuyant sur la touche Annuler (1), débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Vous pouvez nettoyer le couvercle en verre, le mélangeur et la cuve au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer. Une spatule en tissu, en éponge ou en caoutchouc élimine généralement de nombreux résidus tenaces.
- Le couvercle en verre ne tolère pas les fluctuations brusques de la température. Ne rincez pas un couvercle chaud à l'eau froide.
- La base peut se nettoyer avec un chiffon doux et à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-le ensuite. N'utilisez pas d'abrasifs.



ATTENTION

Risque d'électrocution ! Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas au lave-vaisselle pour le nettoyer.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited

Unit 6 Riverside Business Centre

Brighton Road

Shoreham-by-Sea

BN43 6RE

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para tener acceso al manual de instrucciones más actualizado y a información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad 38
Descripción del aparato 39
Panel de control 40
Instalación 40
Manejo 42
Limpieza y cuidado 46
Indicaciones sobre la retirada del aparato 47
Fabricante e importador (Reino Unido) 47

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034109
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante su uso. Toque solamente los reguladores y asas para no quemarse.

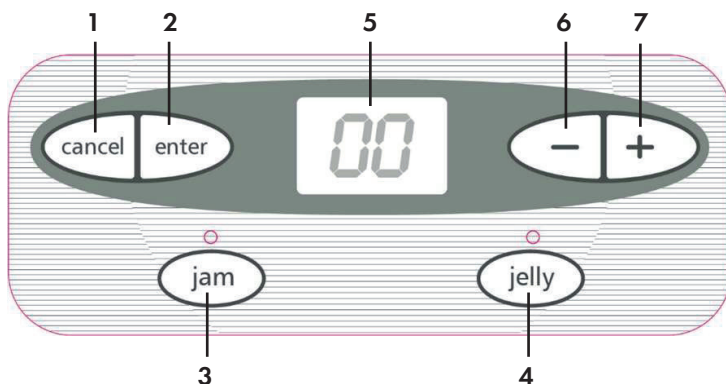
- Compruebe regularmente el cable de alimentación para detectar posibles daños. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el propio aparato está averiado. No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones solamente podrán realizarse por parte de un servicio técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Utilice este aparato solamente en espacios interiores y nunca al aire libre.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra que coincidan con el voltaje del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni quede colgando sobre la superficie de trabajo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación nunca esté mojado o húmedo durante el uso. Coloque el cable de tal manera que nadie pueda tropezar con él.
- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas.
- No utilice el aparato para ningún otro fin distinto al indicado. Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- Conecte el enchufe siempre primero al aparato y a continuación a la toma de corriente. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No utilice el aparato con tomas de corriente con control remoto o por temporizador.
- No mueva el aparato si este se encuentra en funcionamiento. Tenga cuidado al mover el aparato cuando contenga líquidos calientes.
- Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana y resistente al calor. Deje al menos 20 cm de distancia con respecto a paredes y otros objetos.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido; de lo contrario, podría dañar las piezas eléctricas.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



- 1 Tapa de cristal
- 2 Removedor
- 3 Recipiente
- 4 Placa calefactora
- 5 Base
- 6 Panel de control

PANEL DE CONTROL



- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Botón de cancelación | 5 Pantalla LED |
| 2 Botón de confirmación | 6 Botón „+“, aumentar tiempo |
| 3 Botón para mermelada | 7 Botón „-“, reducir tiempo |
| 4 Botón para gelatina | |

INSTALACIÓN

Partes suministradas

Para preparar mermelada/gelatina se necesitan los siguientes accesorios:

- Base del aparato
- Recipiente
- Removedor
- Tapa de cristal

Limpieza antes del primer uso

Limpie la máquina de mermelada y gelatina cuidadosamente antes del primer uso. Siga los pasos que se indican a continuación:

1. Lave la tapa de cristal, el removedor y el recipiente en agua jabonosa tibia, enjuague con agua dulce y séquelo todo bien.
2. La base del aparato se puede limpiar con un paño ligeramente humedecido. Asegúrese de que el aparato esté conectado durante la limpieza.

Montaje

- Para obtener mejores resultados, el aparato debe estar recto y estable. Por ello, coloque la base del aparato sobre una superficie plana, como una encimera o una mesa estable.
- Sujete el recipiente por las asas y colóquela en la base del aparato. Coloque las asas a los lados de la base del aparato y el orificio en la base de la olla (ilustración 1) en los dientes metálicos del centro de la base (ilustración 2). Asegúrese de que el recipiente esté bien colocado sobre la base antes de continuar.

Ilustración 1



Ilustración 2



- Coloque el removedor dentro del recipiente con las hojas hacia abajo (ilustración 3). La varilla central del removedor y el orificio en el fondo del recipiente deben quedar una encima del otro. Gire y empuje el mezclador hasta que llegue al fondo de la olla. Debe colocarse tal como aparece en la imagen (ilustración 4).

Ilustración 3



Ilustración 4



Nota: Si el mezclador no está bien colocado, no girará correctamente y podría dañar la olla. Asegúrese de que el mezclador llega al fondo de la olla (como se muestra en la ilustración 4) antes de encender el aparato.

MANEJO

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

Observe las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato:

- No utilice una espátula de metal u otros objetos afilados para remover los alimentos en la olla para evitar dañar el revestimiento antiadherente. Puede utilizar una espátula de madera, de plástico o de goma en su lugar.
- Asegúrese de que el mezclador está bien colocado, ya que de lo contrario el funcionamiento del aparato puede verse afectado. Gire y empuje el mezclador hasta que llegue al fondo de la olla.

Sobre la preparación de mermeladas y gelatinas

La mermelada se prepara cocinando fruta picada o muy cortada combinada con pectina y azúcar. El producto final es sólido, pero fácil de untar y contiene trozos de frutas.

La gelatina está compuesta de zumo de fruta. Se utiliza zumo en lugar de fruta picada o cortada, y luego se mezcla con pectina y azúcar hasta convertirse en gelatina. La gelatina es algo más sólida que la mermelada y no contiene trozos de frutas.

La pectina es un gelificante natural extraído a partir de manzanas y cítricos. Durante la preparación de confituras caseras y gelatinas, la pectina genera un aroma natural fresco a fruta. El uso de la pectina facilita también la preparación de mermeladas y gelatinas, pues la consistencia correcta también se puede lograr con una cocción más breve.

El azúcar gelatinizante es una mezcla de azúcar, pectina y un acidulante (p. ej. ácido cítrico o ácido tartárico), ideal para fabricar mermelada y gelatina y está disponible en distintas proporciones de mezcla de fruta y azúcar gelatinizante (1:1, 2:1 y 3:1).

Preparar mermelada

1. Prepare los ingredientes necesarios (p. ej. frutas seleccionadas y azúcar gelatinizante en una proporción de mezcla adecuada).
2. Como se describe en la sección „Montaje” (pág. 7, Ilustraciones 3 y 4), coloque el removedor dentro del recipiente con las hojas hacia abajo. La varilla central del removedor y el orificio en el fondo del recipiente deben quedar una encima del otro. Gire y empuje el mezclador hasta que llegue al fondo de la olla.

Nota: Para proteger el motor, coloque siempre primero el removedor antes de añadir el líquido. De este modo evita daños en los componentes principales del aparato.

3. Conecte el aparato.
4. Introduzca los ingredientes necesarios (p. ej. frutas seleccionadas) en el recipiente. (El azúcar debe añadirse posteriormente)
5. Presione el botón „jam“ (3) para preparar la mermelada. El tiempo de cocción está establecido por defecto en 21 minutos. En caso necesario, utilice los botones +/- (6/7) para aumentar o reducir el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto. Pulse el botón de confirmación (2) y la máquina de mermelada y gelatina comienza a remover.
6. Supervise el aparato. Tras 4 minutos, sonarán 4 pitidos cortos que indicarán que es hora de añadir el azúcar. Añada el azúcar poco a poco mientras el removedor continúa en funcionamiento. Tape el recipiente con la tapa de cristal..

NOTA: Para obtener el mejor resultado, es importante añadir el azúcar en ese momento.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Para evitar el riesgo de quemaduras graves, p. ej. debido a salpicaduras de mermelada, el recipiente debe estar siempre cubierto con la tapa de cristal desde el momento de la adición del azúcar hasta apagar el aparato.

7. La máquina de mermelada y gelatina mezcla automáticamente todos los ingredientes durante el proceso de cocción. Supervise el aparato para que pueda escuchar cuándo pita, lo cual significará que se ha finalizado el proceso de fabricación de mermelada.
8. Al finalizar el proceso, el aparato pita de nuevo para indicar que se ha concluido el proceso. Tras el pitido, pulse el botón Cancelar (1) y desconecte el enchufe para apagar el aparato.
9. Retire el removedor y asegúrese de no tocar ninguna superficie metálica o vaso de cristal. Aparte el removedor colocándolo en el fregadero o sobre una superficie resistente al calor, pues la varilla metálica del interior todavía estará caliente.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Para reducir el riesgo de quemaduras graves, extreme las precauciones cuando manipule los componentes también después de apagar el aparato. Como con cualquier aparato de cocina, las piezas metálicas, vasos de cristal e incluso componentes de plástico pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, utilice guantes de cocina.

10. Si fuera necesario, retire la espuma de la superficie de la mermelada. Nunca intente verter la mermelada directamente del recipiente a otro. Utilice siempre una cuchara no metálica o un cucharón (p. ej. de madera, bambú, plástico o silicona).
11. A continuación, espere al menos 30 minutos antes de preparar otra ración de mermelada o gelatina.

NOTA: Si ha programado erróneamente el aparato o es necesario interrumpir el proceso de cocción de la mermelada, puede eliminar el programa pulsando el botón Cancelar (1) en cualquier momento e iniciarlo de nuevo con „00“.

Tiempo de enfriamiento

- El aparato se ha programado para que se enfríe durante 30 minutos entre cada uno de los procesos de cocción. En pantalla se muestra „CO“. Durante el proceso de enfriamiento, el aparato no se podrá utilizar para preparar una ración nueva de mermelada o gelatina. Cuando aparezca el indicador „--“ en pantalla se podrá iniciar un nuevo proceso.

Preparar gelatina

1. Prepare los ingredientes necesarios (p. ej. zumo de fruta y azúcar de gelatina en la proporción adecuada).
2. Como se describe en la sección „Montaje“ (pág. 7, Ilustraciones 3 y 4), coloque el removedor dentro del recipiente con las hojas hacia abajo. La varilla central del removedor y el orificio en el fondo del recipiente deben quedar una encima del otro. Gire y empuje el mezclador hasta que llegue al fondo de la olla.

Nota: Para proteger el motor, coloque siempre primero el removedor antes de añadir el líquido. De este modo evita daños en los componentes principales del aparato.

3. Introduzca los ingredientes necesarios (p. ej. zumo de fruta) en el recipiente. (El azúcar debe añadirse posteriormente)
4. Pulse el botón „jelly“ (4) para preparar la gelatina. El tiempo de cocción está establecido por defecto en 25 minutos. En caso necesario, utilice los botones +/- para aumentar o reducir el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto. Pulse el botón de confirmación (2) y la máquina de mermelada y gelatina comienza a remover.
5. Supervise el aparato. Tras 4 minutos, sonarán 4 pitidos cortos que indicarán que es hora de añadir el azúcar. Añada el azúcar poco a poco mientras el removedor continúa en funcionamiento.

NOTA: Para obtener el mejor resultado, es importante añadir el azúcar en ese momento.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Para evitar el riesgo de quemaduras graves, p. ej. debido a salpicaduras de gelatina, el recipiente debe estar siempre cubierto con la tapa de cristal desde el momento de la adición del azúcar hasta apagar el aparato.

6. La máquina de mermelada y gelatina mezcla automáticamente todos los ingredientes durante el proceso de cocción. Supervise el aparato para que pueda escuchar cuándo pita, lo cual significará que se ha finalizado el proceso de fabricación de gelatina.
7. Al finalizar el proceso, el aparato pita de nuevo para indicar que se ha concluido el proceso. Tras el pitido, pulse el botón Cancelar (1) y desconecte el enchufe para apagar el aparato.
8. Retire el removedor y asegúrese de no tocar ninguna superficie metálica o vaso de cristal. Aparte el removedor colocándolo en el fregadero o sobre una superficie resistente al calor, pues la varilla metálica del interior todavía estará caliente.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Para reducir el riesgo de quemaduras graves, extreme las precauciones cuando manipule los componentes también después de apagar el aparato. Como con cualquier aparato de cocina, las piezas metálicas, vasos de cristal e incluso componentes de plástico pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, utilice guantes de cocina.

9. Si fuera necesario, retire la espuma de la superficie de la gelatina. Nunca intente verter la gelatina directamente del recipiente a otro. Utilice siempre una cuchara no metálica o un cucharón (p. ej. de madera, bambú, plástico o silicona).
10. A continuación, espere al menos 30 minutos antes de preparar otra ración de mermelada o gelatina.

NOTA: Si ha programado erróneamente el aparato o es necesario interrumpir el proceso de cocción de la gelatina, puede eliminar el programa pulsando el botón Cancelar (1) en cualquier momento e iniciarlo de nuevo con „00“.

Tiempo de enfriamiento

- El aparato se ha programado para que se enfríe durante 30 minutos entre cada uno de los procesos de cocción. En pantalla se muestra „CO“. Durante el proceso de enfriamiento, el aparato no se podrá utilizar para preparar una ración nueva de mermelada o gelatina. Cuando aparezca el indicador „--“ en pantalla se podrá iniciar un nuevo proceso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Se recomienda limpiar el aparato entre cada uno de los usos.

- Para el cuidado de cada una de sus piezas, recomendamos lavarlas a mano con agua tibia y jabón. No utilice productos abrasivos.
- No sumerja la parte inferior del recipiente en líquido.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Como con cualquier aparato de cocina, las piezas metálicas e incluso componentes de plástico pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo (normalmente entre 20 y 30 minutos).

- Apague siempre la máquina de mermelada y gelatina pulsando el botón Cancelar (1), desconectando el enchufe y deje enfriar completamente el aparato antes de limpiarlo.
- La tapa de cristal, el removedor y el recipiente se pueden lavar en el lavavajillas o con agua tibia y jabón.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni lana de acero para limpiar el producto. Un paño, esponja o espátula de goma retiran normalmente muchos de los restos incrustados.
- La tapa de cristal no soporta oscilaciones de temperatura repentinas. No enjuague una tapa caliente con agua fría.
- La base del aparato se puede limpiar con un paño suave y agua tibia y jabón. A continuación, debe secarse completamente. No utilice productos abrasivos.



ATENCIÓN

Riesgo de descarga eléctrica. Nunca sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido y no la lave en el lavavajillas.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile Cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza 50
Descrizione del dispositivo 51
Pannello di controllo 52
Installazione 52
Utilizzo 54
Pulizia e manutenzione 58
Avviso di smaltimento 59
Produttore e importatore (UK) 59

DATI TECNICI

Numero articolo	10034109
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'utilizzo. Toccare solo manopole e impugnature, in modo da non ustionarsi.

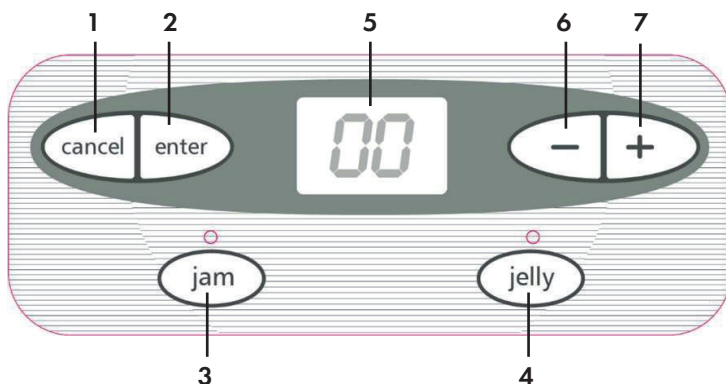
- Controllare regolarmente se cavo o dispositivo sono danneggiati. Non utilizzarlo se presentano danneggiamenti. Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo. Le riparazioni devono essere realizzate da tecnici qualificati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da personale con qualifica equivalente.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi e non all'aperto.
- Utilizzare solo accessori espressamente consigliati dal produttore.
- Collegare il dispositivo solo a prese di corrente con messa a terra e tensione corrispondente.
- Assicurarsi che il cavo non penzoli dal piano di lavoro e che non tocchi superfici bollenti.
- Assicurarsi che il cavo non diventi mai umido durante il funzionamento. Posizionare il cavo in modo da non rischiare di inciamparvi.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli elettrici o a gas o vicino a forni in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli indicati. Il dispositivo non è adatto a usi commerciali, ma solo casalinghi e in contesti simili.
- Collegare sempre il cavo di alimentazione prima al dispositivo e inserire poi la spina nella presa elettrica. Spegnerne sempre il dispositivo prima di staccare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con prese elettriche dotate di timer o comando a distanza.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione. Fare attenzione quando si spostano dispositivi contenenti liquidi bollenti.
- Se non si utilizza più il dispositivo, spegnerlo e staccare la spina. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente, prima di pulirlo o metterlo via.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e termoresistente. Lasciare almeno 20 cm di spazio tra dispositivo e pareti o altri oggetti.
- Non immergere mai completamente il dispositivo in acqua o altri liquidi, altrimenti si potrebbero danneggiare i componenti elettrici.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo, solo se sono stati precedentemente istruiti da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi connessi.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



- 1 Coperchio in vetro
- 2 Miscelatore
- 3 Pentola
- 4 Piastra riscaldante
- 5 Base
- 6 Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1 Tasto Cancella | 5 Schermo LED |
| 2 Tasto Inserisci | 6 Tasto +, per aumentare il tempo |
| 3 Tasto Marmellata | 7 Tasto -, per diminuire il tempo |
| 4 Tasto Gelatina | |

INSTALLAZIONE

Volume di consegna

Per preparare marmellate/gelatine, sono necessari i seguenti componenti:

- Base del dispositivo
- Pentola
- Miscelatore
- Coperchio in vetro

Pulizia prima del primo utilizzo

Pulire a fondo il cuocitore per marmellate e gelatine prima di utilizzarlo. Seguire questa procedura:

1. Lavare il coperchio in vetro, il miscelatore e la pentola in una soluzione saponosa calda, sciacquarli con acqua e asciugarli per bene.
2. La base del dispositivo può essere pulita con un panno leggermente inumidito. Assicurarsi che il dispositivo non sia collegato alla rete elettrica durante la pulizia.

Montaggio

- Per ottenere risultati migliori, il dispositivo deve essere posizionato stabilmente e deve essere diritto. Posizionare la base del dispositivo su una superficie piana, come un piano di lavoro o un tavolo stabile.
- Tenere saldamente la pentola dalle impugnature e poggiarla sulla base del dispositivo. Orientare le impugnature sui lati della base e il foro sul fondo della pentola (immagine 1) sui perni in metallo al centro della base (immagine 2). Assicurarsi che la pentola si posiziona saldamente sulla base prima di procedere.

Immagine 1



Immagine 2



- Inserire il miscelatore nella pentola con le pale rivolte verso il basso (immagine 3). L'asta al centro del miscelatore e il foro sul fondo della pentola devono combaciare. Ruotare e premere il miscelatore fino a raggiungere il fondo del contenitore. Deve trovarsi nella posizione mostrata in immagine (immagine 4).

Immagine 3



Immagine 4



Nota: se il miscelatore non è posizionato correttamente, non gira come dovrebbe e potrebbe danneggiare il contenitore. Assicurarsi che il miscelatore raggiunga il fondo del contenitore (come mostrato in immagine 4), prima di accendere il dispositivo.

UTILIZZO

INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO

Prima di mettere in funzione il dispositivo, tenere presenti queste indicazioni:

- Non utilizzare spatole metalliche o altri oggetti taglienti per mescolare le pietanze nel contenitore, in modo da non danneggiare il rivestimento antiaderente. Si possono utilizzare spatole di legno, plastica o gomma.
- Assicurarsi che il miscelatore sia montato correttamente, altrimenti potrebbe influire negativamente sulla funzionalità del dispositivo. Ruotare e premere il miscelatore fino a raggiungere il fondo del contenitore.

Cuocere marmellate e gelatine

La marmellata viene preparata cuocendo frutti tritati o tagliati finemente, in combinazione con zucchero e pectina. Il prodotto finale ha una consistenza ferma, palmabile e contiene pezzetti di frutta.

Le gelatine vengono preparate con succo di frutta. Il succo viene utilizzato al posto dei frutti tritati o tagliati a pezzetti e viene poi lavorato con zucchero e pectina, fino a ottenere una gelatina. La gelatina ha una consistenza più ferma della marmellata e non contiene pezzetti di frutta.

La pectina è un gelificante naturale, ottenuto da mele e agrumi. Nella produzione di confetture e gelatine fatte in casa, la pectina genera un fresco aroma naturale di frutta. L'utilizzo di pectina facilita inoltre la preparazione di marmellate e gelatine fatte in casa, permettendo di ottenere la consistenza giusta con tempi di cottura più brevi.

Lo zucchero gelificante è una miscela di zucchero, pectina e correttore di acidità (ad es. acido citrico o acido tartarico), è adatto alla preparazione di marmellata e gelatina ed è disponibile per diversi rapporti di frutta e zucchero gelificante (1:1, 2:1 e 3:1).

Preparare marmellate

1. Preparare gli ingredienti necessari (ad es. frutta e zucchero gelificante nei rapporti corretti).
2. Montare il miscelatore con le pale verso il basso nella pentola, come descritto nel capitolo "Montaggio" (pagina 7, immagini 3 e 4). L'asta al centro del miscelatore e il foro sul fondo della pentola devono combaciare. Ruotare e premere il miscelatore fino a raggiungere il fondo del contenitore.

Nota: per proteggere il motore, inserire il miscelatore prima di aggiungere liquido. In questo modo si proteggono i componenti del dispositivo da eventuali danneggiamenti.

3. Collegare il dispositivo all'alimentazione.
4. Aggiungere gli ingredienti necessari (ad es. la frutta selezionata) nella pentola (lo zucchero viene aggiunto in seguito!).
5. Premere il tasto "jam" (3) per la cottura della marmellata. Il tempo di cottura predefinito è di 21 minuti. Se necessario, utilizzare +/- (6/7) per aumentarlo o diminuirlo di 1 minuto a ogni pressione del relativo tasto. Premere il tasto "Inserisci" (2) e il dispositivo inizia a mescolare.
6. Restare nei pressi del dispositivo. Dopo 4 minuti vengono emessi 4 brevi segnali acustici, che indicano che è giunto il momento di aggiungere lo zucchero. Aggiungere gradualmente lo zucchero, mentre il miscelatore è in funzione. Coprire la pentola con il coperchio in vetro.

NOTA: per ottenere i migliori risultati possibili, è importante aggiungere lo zucchero esattamente a questo punto del processo di preparazione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Per evitare il rischio di gravi ustioni, ad es. a causa di spruzzi di marmellata, il coperchio di vetro deve trovarsi sulla pentola dal momento in cui si aggiunge lo zucchero, fino allo spegnimento del dispositivo.

7. Il dispositivo continua a mescolare automaticamente gli ingredienti durante la cottura. Restare nei pressi del dispositivo, in modo da poter sentire i segnali acustici che segnalano la conclusione del processo di preparazione della marmellata.
8. Alla fine della cottura, il dispositivo emette un altro segnale acustico, per indicare la fine del processo. Premere il tasto "Cancella" (1) dopo aver sentito il segnale acustico e staccare la spina per spegnere il dispositivo.
9. Rimuovere il miscelatore e assicurarsi di non toccare componenti metalliche o superfici in vetro. Mettere da parte il miscelatore, nel lavandino o su un fondo termoresistente, dato che l'asta in metallo all'interno del miscelatore è ancora bollente.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Per ridurre il rischio di gravi ustioni, prestare la massima attenzione quando si maneggia il dispositivo dopo lo spegnimento. Come in ogni dispositivo di cottura, alcuni componenti metallici, in vetro e addirittura in plastica possono essere bollenti. Utilizzare guanti da forno durante il funzionamento e subito dopo aver spento il dispositivo.

10. Se necessario, rimuovere la schiuma dalla superficie della marmellata. Non cercare mai di versare direttamente la marmellata dalla pentola in un altro contenitore. Utilizzare sempre un cucchiaino o un mestolo non metallici (ad es. in legno, bambù, plastica o silicone).
11. Attendere 30 minuti prima di procedere alla produzione di un'altra porzione di marmellata o gelatina.

NOTA: se il dispositivo è stato programmato in modo sbagliato o è necessario interrompere il processo di cottura della marmellata, è possibile cancellare il programma in ogni momento premendo "Cancella" (1) e ripartire con "00".

Tempo di raffreddamento

- Il dispositivo è programmato per raffreddarsi per 30 minuti tra le diverse sessioni di cottura. Sullo schermo viene mostrato "CO". Durante il raffreddamento, il dispositivo non è pronto alla preparazione di una nuova porzione di marmellata o gelatina. La nuova sessione può essere iniziata, quando sullo schermo compare "- -".

Preparare gelatine

1. Preparare gli ingredienti necessari (ad es. succo di frutta e zucchero gelificante nei rapporti corretti).
2. Montare il miscelatore con le pale verso il basso nella pentola, come descritto nel capitolo "Montaggio" (pagina 7, immagini 3 e 4). L'asta al centro del miscelatore e il foro sul fondo della pentola devono combaciare. Ruotare e premere il miscelatore fino a raggiungere il fondo del contenitore.

Nota: per proteggere il motore, inserire il miscelatore prima di aggiungere liquido. In questo modo si proteggono i componenti del dispositivo da eventuali danneggiamenti.

3. Aggiungere gli ingredienti necessari (ad es. succo di frutta) nella pentola (lo zucchero viene aggiunto in seguito!).
4. Premere il tasto "Jelly" (3) per la cottura della gelatina. Il tempo di cottura predefinito è di 25 minuti. Se necessario, utilizzare +/- (6/7) per aumentarlo o diminuirlo di 1 minuto a ogni pressione del relativo tasto. Premere il tasto "Inserisci" (2) e il dispositivo inizia a mescolare.
5. Restare nei pressi del dispositivo. Dopo 4 minuti vengono emessi 4 brevi segnali acustici, che indicano che è giunto il momento di aggiungere lo zucchero. Aggiungere gradualmente lo zucchero, mentre il miscelatore è in funzione. Coprire la pentola con il coperchio in vetro.

NOTA: per ottenere i migliori risultati possibili, è importante aggiungere lo zucchero esattamente a questo punto del processo di preparazione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Per evitare il rischio di gravi ustioni, ad es. a causa di spruzzi di marmellata, il coperchio di vetro deve trovarsi sulla pentola dal momento in cui si aggiunge lo zucchero, fino allo spegnimento del dispositivo.

6. Il dispositivo continua a mescolare automaticamente gli ingredienti durante la cottura. Restare nei pressi del dispositivo, in modo da poter sentire i segnali acustici che segnalano la conclusione del processo di preparazione della gelatina.
7. Alla fine della cottura, il dispositivo emette un altro segnale acustico, per indicare la fine del processo. Premere il tasto "Cancella" (1) dopo aver sentito il segnale acustico e staccare la spina per spegnere il dispositivo.
8. Rimuovere il miscelatore e assicurarsi di non toccare componenti metalliche o superfici in vetro. Mettere da parte il miscelatore, nel lavandino o su un fondo termoresistente, dato che l'asta in metallo all'interno del miscelatore è ancora bollente.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Per ridurre il rischio di gravi ustioni, prestare la massima attenzione quando si maneggia il dispositivo dopo lo spegnimento. Come in ogni dispositivo di cottura, alcuni componenti metallici, in vetro e addirittura in plastica possono essere bollenti. Utilizzare guanti da forno durante il funzionamento e subito dopo aver spento il dispositivo.

9. Se necessario, rimuovere la schiuma dalla superficie della gelatina. Non cercare mai di versare direttamente la gelatina dalla pentola in un altro contenitore. Utilizzare sempre un cucchiaino o un mestolo non metallici (ad es. in legno, bambù, plastica o silicone).
10. Attendere 30 minuti prima di procedere alla produzione di un'altra porzione di marmellata o gelatina.

NOTA: se il dispositivo è stato programmato in modo sbagliato o è necessario interrompere il processo di cottura della marmellata, è possibile cancellare il programma in ogni momento premendo "Cancella" (1) e ripartire con "00".

Tempo di raffreddamento

- Il dispositivo è programmato per raffreddarsi per 30 minuti tra le diverse sessioni di cottura. Sullo schermo viene mostrato "CO". Durante il raffreddamento, il dispositivo non è pronto alla preparazione di una nuova porzione di marmellata o gelatina. La nuova sessione può essere iniziata, quando sullo schermo compare " _ _ ".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: si consiglia di pulire il dispositivo tra un utilizzo e l'altro.

- Per pulire i singoli componenti del dispositivo, si consiglia di lavarli a mano con una soluzione saponosa calda. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non immergere la parte inferiore della pentola in liquidi.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Come in ogni dispositivo di cottura, alcuni componenti metallici, in vetro e addirittura in plastica possono essere bollenti. Lasciare raffreddare il dispositivo completamente prima della pulizia. Sono necessari, in genere, 20-30 minuti.

- Spegnerne sempre il dispositivo premendo il tasto "Cancella" (1), staccando la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Coperchio in vetro, miscelatore e pentola possono essere lavate in lavastoviglie o con una soluzione saponosa bollente.
- Non utilizzare detergenti o spugne abrasivi. In genere, i residui ostinati possono essere rimossi con un panno, una spugna o una spatola in gomma.
- Il coperchio in vetro non tollera improvvisi sbalzi di temperatura. Se si lava il coperchio con acqua bollente, non sciacquarlo con acqua fredda.
- La base del dispositivo può essere pulita con un panno e una soluzione saponosa calda. Procedere poi ad asciugarla. Non utilizzare prodotti abrasivi.



ATTENZIONE

Pericolo di folgorazione! Non immergere mai la base del dispositivo in acqua o altri liquidi e non metterla in lavastoviglie.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN