HKoenig

legi25

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso

Sterilizer

Stérilisateur
Sterilisator
Sterilisator
Esterilizador
Sterilizzatore

ENGLISH

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR APPLIANCE

IMPORTANT Safety Instructions

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

• When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.

• This appliance has been designed for domestic use only. It must be used according to the instructions in this manual.

• Never use this appliance outdoors or in a humid environment.

• This appliance may only be connected to an earthed socket installed in accordance with the applicable standards. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate of the appliance. This product complies with all directives relating to CE marking.

• Allow at least 15 cm of space between the appliance and walls and other appliances.

• This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.

• Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult

• Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

• Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit

• Never leave the appliance unattended while it is in operation.

• Never open the appliance from the front, always position yourself slightly to the side to avoid being burned by the steam.

• The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it is leaking.

• Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is

damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

• This device is not intended for use by persons with reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge , unless he has them was asked to monitor or if they have had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device Your appliance has been designed for domestic use only. It is not intended for use in the following situations which are not covered by the warranty:

- in staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments,

- in farm hostels,

- by guests in hotels, motels and other residential environments,

- in bed and breakfast type environments.

• The length of the electrical connection cable ensures perfect safety and prevents accidents. If the latter is too short, it is best to use an extension, making sure to position it so that no one can trip over it or pull on it. Never pull on the electric cable.

To unplug or move the appliance, remove the cord plug from the wall outlet without forcing it. Connect the cord plug securely to the wall outlet to turn on the power.

• This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.

• Do not use a damaged cable or plug to connect the appliance. If the cord or plug is damaged, have it repaired by a professional. Contact your after-sales service.

• To avoid any risk of electric shock, do not immerse the power cord and / or its plug-in in any liquid.

• Check that the voltage of the device corresponds to your installation (the device operates on 220-240 volts).

• Do not use defective equipment.

• Stop all use of the device if it seems damaged.

• If the device is dropped or accidentally submerged in water, unplug the device first. Do not attempt to take it out if it is still plugged into the electrocution pin. Stop using the device.

• Be sure to connect the appliance to a separate electrical circuit.

• The appliance may not operate normally on an electrical circuit already used by other appliances. When using an extension cord, make sure that the extension cord is of at least the same power.

• Do not use the device with wet hands.

• Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.

• Always fill the appliance with water before plugging it in. You could scald yourself if you fill it while it is hot.

• Always beware of the risk of boiling water splashes and hot water vapor when handling the device and its cover.

• Do not touch the device when it is hot. Its enamel bowl is very hot and may burn you.

• Always carry the appliance by its two side handles.

• Do not move or transport the appliance while it is hot: wait until it has cooled down.

• At the end of using the sterilizer, wait until the water has at least lukewarm before moving it, emptying it, and removing the jars.

• In the event of improper handling, unplug the

appliance as well as before each cleaning and when you are not using the appliance.

• Always stay close to the device and attentive while it is in use. Do not leave it unattended.

• Never pour any cold liquid into the tank when it is hot.

• Never heat the sterilizer if it is empty. If this should happen, allow the appliance to cool down before use to avoid any risk of burns during filling.

• The boiling point of water varies depending on the altitude, atmospheric pressure, the accuracy of the thermostat, etc. In order to accurately determine the boiling point of your appliance, please do the following :

1. Turn the thermostat and timer to full.

2. Wait for the boil.

3. Lower the thermostat until the indicator light goes out.

4. Set your timer.

5. Self-regulation is then in operation according to the boiling point, you can let your sterilizer run for the expected time.

DESCRIPTION :

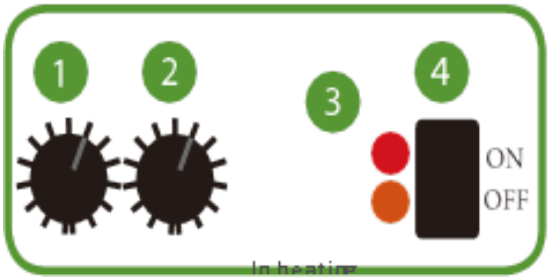
A Stainless steel cover with plastic handle for easy andling

B Side handles to move the sterilizer

C Stainless steel tank

D Drain valve

E Sterilizer base with timer and temperature control uttons (see diagram below), as well as an ON /OFF utton



1 Temperature adjustment button (thermostat) ranging from 10 ° C to 10 ° C (from 30 ° C to 110 ° C).

2 Timer setting button, to be set when the temperature is reached. Button ranging from 20min to 20 min (from 0 to 120min).

3 Indicator lights :
- « On heating » indicates the appliance is heating (the indicator goes out when the appliance is at temperature, and comes on again when the temperature drops, then reheats the self-regulation system).
- « Keeping warm » indicates the temperature keep constant (self-regulation system).

4 ON/OFF switch to turn the device on and off.

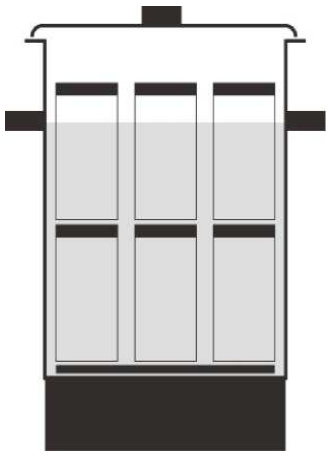
USE

The Practical Stainless Steel Catering sterilizer is multifunctional, it allows :
1. Sterilization of jars – Capacity from 8 to 10 jars of 1L, depending on the model.
2. The preparation of hot recipes (mulled wine, soup, etc...) and convivial dishes (stew, sauerkraut, etc...).
We recommend to slowly heating any pasty and stringy preparation so as not to cause the preparation to stick in the tank.

First Use
Thoroughly clean the inside of the tank before first use. We also recommend that you bring 5 liters of water to the boil in the tank by setting the thermostat to maximum.

Positioning the device
Install your device on a flat, solid, cool and clean surface. Make sure to keep at least 15 cm on each side of the device. Do not put anything on the sterilizer when it is in operation. Make sure that the electrical connection cable does not touch the sterilizer, as well as any other cable.

Device operation



1. Once the appliance is in place, place the grid at the bottom of the bowl.
2. Place your jars inside the tank: you can stack them and wedge them with a tea towel so that they do not collide during sterilization.
3. Re-polish the water tank, taking care not to exceed the MAX level indicated in the tank. You will fill the tank so that the last row of jars is covered at least 3/4 and up to 4 cm from the edge of the jars.
4. Plug in the device.Set the thermostat to the desired temperature. Switch on the ringer. When the sterilizer rings to indicate the correct temperature, start the timer and turn off the buzzer.
5. When sterilization is complete, unplug the device and allow the water to cool.
6. When the water has cooled, drain the appliance by bringing it closer to a sink using the drain valve.
7. When all the water is empty, remove the jars and check that the sterilization has gone well by checking the tightness of each jar.

TIP: The drain valve not only allows you to drain the appliance but also to serve mulled wine and other drinks prepared with the sterilizer by cleaning it:
- Unscrew it by turning it to the left, disassemble the faucet head and clean with soapy water then rinse thoroughly.
- Screw the tap back on without forcing it. Make sure that the gasket is present by tightening without forcing so as not to damage the gasket, the thread, and the tank.

Cleaning the device

1. On first use, slight smoke, and an odor may appear. Don't worry, these should go away quickly.
2. Unplug the appliance before cleaning it.
3. Remove the grid and clean it with soapy water and rinse thoroughly.
4. Clean the inside and outside of the tank with a damp cloth.

5. Disassemble the tap as indicated above and clean it.
6. Regularly, consider dissolving the lime with the use of alcohol vinegar or food descaler in two liters of water that you will boil. This descaling will prevent altering the heating power or the thermostat.

7. Never use wire brushes, scouring powder, or steel wool for cleaning. These could damage the coating of the sterilizer chamber.

Repair your equipment

Contact your dealer first. In most cases, he will be able to carry out repairs or advise you on what to do next.

MEATS	Temperature en °C	Time in minutes
Roast	100 max.	75
Goulash	100 max.	75
Game and poultry	100 max.	75
Butcher pies	100 max.	120
Cooked foie gras	90	120
Foie Gras Semi-Preserved	70	60
Sausages and chops	100 max.	75

VEGETABLES	Temperature in °C	Time in minutes
Cauliflower	100 max.	90
Beans	100 max.	120
Large beans	100 max.	90
Peas	100 max.	120
Pickles	90	30
Carrots	100 max.	90
Kohlrabi	100 max.	90
Squash	90	30
Brussels sprouts	100 max.	120
Asparagus	100 max.	120
Savoy sprouts	100 max.	120
Tomatoes	90	30
Mushrooms	100 max.	110
Celery	100 max.	110

FRUITS	Temperature in °C	Time en minutes
Red currants	85	20
Apple puree	90	30
Pears / apples	90	30
Strawberries	75	25
Blueberries	85	25
Raspberries /blackberries	80	30
Cherries	80	30
Mirabelles	90	30
Peaches	9	30
Apricots	90	30
Reine-Claude	90	30
Rhubarb	Max. cooking	30
Gooseberries	85	30
Plums / Quetsches	90	30
Quinces	95	25

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.
If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: https://sav.hkoenig.com.
By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.
If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.
This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.

- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.
The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: https://sav.hkoenig.com/.

ENVIRONMENT

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - https://en.hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANCAIS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Consignes de sécurité IMPORTANTES

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

• Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure aux personnes.

• Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il doit être utilisé selon les instructions de cette notice.

• N'utilisez jamais cet appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.

• Cet appareil doit être branché uniquement sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

• Prévoyez au moins 15 cm d'espace autour entre l'appareil et les murs et autres appareils.

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

• Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins 8ans

• Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil

• Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

• Ne jamais ouvrir l'appareil de face, toujours vous positionner légèrement sur le côté pour ne pas vous brûler avec la vapeur.

• L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.

• N’utilisez pas l’appareil si son câble d’alimentation ou sa prise est endommagée, s’il ne fonctionne pas correctement, s’il a été abimé ou s’il est tombé. Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent ou encore par une personne qualifiée afin d’éviter tout risque.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités réduites sur le plan physique, mental ou sensoriel ou bien manquant d'expérience ou de connaissance, sauf s'il leur a été demandé de surveiller ou si elles ont eu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Elle n’a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
– dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
– dans des fermes auberges,
– par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
– dans des environnements de type chambres d’hôtes.

• La longueur du câble de raccordement électrique assure une parfaite sécurité et permet d'éviter les accidents. Si ce dernier est trop court, il convient d'utiliser une rallonge en veillant à la positionner de sorte que personne ne puisse se prendre les pieds dedans ou tirer dessus. Ne jamais tirer sur le câble électrique. Pour débrancher ou déplacer l'appareil, retirer la fiche du cordon de la prise murale sans forcer.

• Bien brancher la fiche du cordon dans la prise murale pour mettre l'appareil sous tension.

• Bien vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à votre installation.

• Ne pas utiliser de câble ou de fiche endommages pour brancher l'appareil. Si le cordon ou la fiche sont endommages, les faire réparer par un professionnel. Contactez alors votre service après-vente.

• Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger dans quelque liquide que ce soit le cordon d'alimentation et/ou sa fiche.

• Stopper toute utilisation de l'appareil si celui-ci semble détériore.

• Si l'appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez l'appareil avant toute chose. Ne tentez pas de le sortir si celui-ci est

encore branche sous peine d'électrocution. Ne plus utiliser l’appareil.

• Veillez à brancher l’appareil sur un circuit électrique distinct l’appareil pourrait ne pas fonctionner normalement sur un circuit électrique déjà utilise par d'autres appareils. En cas d'utilisation d'une rallonge, veillez à ce que la rallonge soit d'une puissance au moins équivalente.

• Ne pas utiliser l’appareil avec des mains mouillées ou humides.

• Ne pas utiliser l’appareil pour des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.

• .Ne pas utiliser l’appareil s’il est défectueux.

• Remplissez toujours l’appareil avec l’eau avant de le brancher, vous risqueriez de vous bruler en le remplissant alors qu'il est chaud.

• Prenez toujours garde aux risques de projections d'eau bouillante et à la vapeur d'eau chaude en manipulant l’appareil et son couvercle.

• Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est chaud. Sa cuve en email est très chaude et risquerait de vous bruler.

• Transportez toujours l’appareil par ses deux poignées latérales.

• Ne déplacez ou ne transportez pas l’appareil tant qu'il est chaud : attendez qu’il ait refroidi.

• A la fin de l’utilisation du stérilisateur, attendez que l'eau ait au moins tiédie pour le déplacer, le vider et retirer les bocaux.

• En cas de mauvaise manipulation, débranchez l’appareil ainsi qu'avant chaque nettoyage et lorsque vous n'utilisez pas l’appareil.

• Restez toujours près de l’appareil et attentif pendant son utilisation. Ne le laissez pas sans surveillance.

• Ne versez jamais aucun liquide froid dans la cuve lorsque celle-ci est chaude.

• Ne faites jamais chauffer le stérilisateur s'il est vide. Si cela devait se produire, laissez l’appareil refroidir avant toute utilisation pour éviter tout risque de brulures au remplissage.

• Le point d’ébullition de l’eau varie en fonction de l'altitude, de la pression atmosphérique, de la précision du thermostat, etc... Afin de déterminer avec précision le point d'ébullition de votre appareil, veuillez procéder comme suit :

1. Réglez le thermostat et la minuterie à fond

2. Attendez d'ébullition

3. Baissez le thermostat jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne

4. Réglez votre minuterie

5. L’auto-régulation est alors en marche en fonction du point d'ébullition, vous pouvez laisser tourner votre stérilisateur le temps escompte.

DESCRIPTION

A Couvercle en inox avec poignée en plastique pour faciliter la prise en main

B Poignées latérales pour pouvoir déplacer le stérilisateur

C Cuve en inox

D Robinet de vidange

E Base du stérilisateur avec : boutons de contrôle de la minuterie et de la température (voir schéma ci-dessous), ainsi qu'un bouton ON/OFF

1 Bouton de réglage de la température (thermostat) allant de 10°C en 10°C (de 30°C à 110°C).

2 Bouton de réglage de la minuterie, à régler quand la température est atteinte. Bouton allant de 20min en 20min (de 0 à 120 min).

3 Témoins lumineux :
- « En chauffe » indique que l'appareil chauffe (le voyant s'éteint quand l'appareil atteint la bonne température, et se rallume quand la température redescend et se remet en chauffe.
- « Maintien au chaud » indique un maintien de température constante une fois la température désirée atteinte (Système d'auto-régulation.

4 Interrupteur ON/OFF pour allumer (ON) et éteindre (OFF) l'appareil.

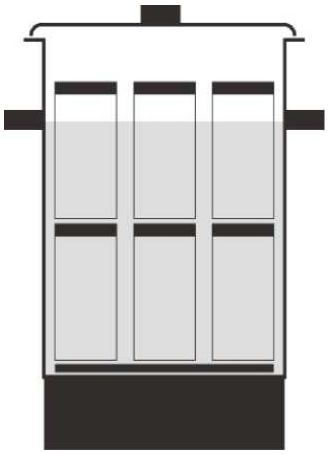
UTILISATION

Ce stérilisateur est multifonctions, il permet :
1. La stérilisation de bocaux – Capacité : entre 8 et 10 bocaux de 1L en fonction du modèle.
2. La préparation de recettes chaudes (vin chaud, soupe,...) et de plats conviviaux (pot au feu, choucroute,...).
Nous vous conseillons de faire chauffer lentement toute préparation pâteuse et filandreuse afin de ne pas faire coller la préparation dans la cuve.

Première utilisation
Nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve avant la première utilisation. Nous vous conseillons aussi de porter à ébullition 5 litres d'eau dans la cuve en réglant le thermostat au maximum. Pour allumer le cuiseur, réglez la MINUTERIE sur 60 minutes. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement, laissez l'appareil refroidir et videz l'eau.
Vous pouvez maintenant utiliser le stérilisateur.

Positionnement de l'appareil
Installez votre appareil sur une surface plane, solide, froide et propre. Veillez à maintenir un espace d'au moins 15 cm de chaque cote de l'appareil. Ne poser rien sur le stérilisateur lorsqu'il est en fonctionnement. Veillez à ce que le câble de raccordement électrique ne touche pas le stérilisateur ; de même que tout autres câbles.

Fonctionnement de l'appareil



1. Une fois l'appareil bien en place, disposez la grille au fond de la cuve.
2. Déposez vos bocaux à l'intérieur de la cuve : vous pouvez les empiler et les caler avec un torchon pour qu'ils ne s'entrechoquent pas pendant la stérilisation
3. Remplissez la cuve d'eau en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX indique dans la cuve. Vous remplirez la cuve de sorte que la dernière rangée de bocaux soit recouverte au 3/4 a minima et jusqu'au 4 cm du bord des bocaux.
4. Branchez l'appareil.
5. Réglez le thermostat a la température souhaitée. Enclenchez la sonnerie. Lorsque le stérilisateur sonne pour indiquer la bonne température, enclenchez la minuterie et désactivez la sonnerie.
6. Lorsque la stérilisation est terminée, débranchez l'appareil et laissez refroidir l'eau.
7. Quand l'eau a refroidi, vidangez l'appareil en le rapprochant d'un évier grâce au robinet de vidange.
8. Lorsque toute l'eau est vidée, retirez les bocaux et vérifiez que la stérilisation s'est bien passée en contrôlant l'étanchéité de chaque bocal.

ASTUCE : Le robinet de vidange permet non seulement de vidanger l'appareil mais aussi de servir du vin chaud et autres boissons préparées avec le stérilisateur en le nettoyant :

- Dévissez-le en tournant vers la gauche, démonter la tête de robinet et nettoyer à l'eau savonneuse puis rincez abondamment.
- Revissez le robinet sans forcer. Assurez-vous bien de la présence du joint d'étanchéité en serrant sans forcer pour ne pas abimer le joint, le filetage et la cuve.

Nettoyage de l'appareil

1. A la première utilisation, une légère fumée et une odeur sont susceptibles d'apparaitre. Pas d'inquiétude, celles-ci devraient rapidement disparaitre.
2. Débranchez bien l'appareil avant de le nettoyer.
3. Retirez la grille, nettoyez-la à I 'eau savonneuse, et rincez abondamment.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve avec un chiffon humide.
5. Démontez le robinet comme indiqué plus haut et nettoyez-le.
6. Régulièrement pensez à dissoudre le calcaire avec l'utilisation de vinaigre d'alcool ou de détartrant alimentaire dans deux litres d'eau que vous mettrez à bouillir. Ce détartrage évitera d'altérer la puissance de chauffe ou le thermostat.
7. Ne jamais employer pour le nettoyage de brosses métalliques, de poudre a récurer ou de laine d'acier. Ceux-ci pourraient détériorer le revêtement de la cuve du stérilisateur.

Faire réparer votre appareil

Adressez-vous en premier lieu à votre revendeur. Il pourra dans la plupart des cas, procéder aux réparations où vous indiquera le cas échéant la marche à suivre.

TABLEAUX DE STERILISATION

FRUITS	**Température en °C**	**Temps en minutes**
Groseilles	85	20
Purée de pommes	90	30
Poires/pommes	90	30
Fraises	75	25
Myrtilles	85	25
Framboises/m Ores	80	30
Cerises	80	30
Mirabelles	90	30
Pêches	9	30
Abricots	90	30
Reines-claudes	90	30
Rhubarbes	Cuisson max.	30
Groseilles a maquereau	85	30
Prunes/Quetsches	90	30
Coings	95	25

VIANDES	Température en °C	Temps en minutes
Roti	100 max.	75
Goulash	100 max.	75
Gibier et volaille	100 max.	75
Pates charcutiers	100 max.	120
Foie gras cuit	90	120
Foie gras mi-cuit	70	60
Saucisses et côtelettes	100 max.	75

LEGUMES	Température en °C	Temps en minutes
Chou-fleur	100 max.	90
Haricots	100 max.	120
Grosses fèves	100 max.	90
Pois	100 max.	120
Cornichons	90	30
Carottes	100 max.	90
Chou-rave	100 max.	90
Courges	90	30
Choux de Bruxelles	100 max.	120
Asperges	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
Tomates	90	30
Champignons	100 max.	110
Cèleri	100 max.	110

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.
En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : https://sav.hkoenig.com.
En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.
Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie. Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : https://sav.hkoenig.com/.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas cet appareil avec les autres produits ménagers. Il existe un tri de ces déchets dans les communes. Vous devez demander à votre municipalité comment vous débarrassez de ce produit. En fait, les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets nocifs sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ici, une poubelle à roulettes marquée d'une croix, indique que le matériel électrique et électronique doit être choisi avec soin.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - https://sav.hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN

WICHTIGE Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung des Gerätes sorgfältig. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung als künftige Referenz auf.

- Während der Nutzung des elektrischen Gerätes müssen grundliegende Sicherheitsvorkehrungen immer getroffen werden, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlages und/oder einer Verletzung im Falle eines Missbrauchs zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es muss gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals im Freien oder in einer feuchten Umgebung.
- Dieses Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Dieses Produkt entspricht allen Richtlinien zur CE-Kennzeichnung.

• Lassen Sie mindestens 15 cm Platz zwischen dem Gerät und Wänden und anderen Geräten.
• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden und Anweisungen über die sichere Nutzung des Gerätes erhielten, und die verbundenen Gefahren vollständig nachvollziehen können.
• Halten Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren

• Vergewissern Sie sich, dass der Spannungswert auf dem Typenschild mit der Hauptspannung Ihrer Stromversorgung übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie Ihren Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

• Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

• Öffnen Sie das Gerät nie von vorne, sondern stellen Sie sich immer leicht zur Seite, um sich nicht mit Dampf zu verbrennen.

• Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn auffällige Anzeichen einer Beschädigung sichtbar sind oder wenn es Lecks aufweist.

• Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht richtig funktioniert, beschädigt oder fallengelassen

wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

• Das Gerät darf nur im Haushalt und in Innenräumen benutzt werden. Ihr Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in den folgenden Situationen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen
- professionellen Umgebungen,
- in Landgasthöfen,
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen
- Wohnumgebungen,
- in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

• Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.

• Die Länge des elektrischen Anschlusskabels sorgt für perfekte Sicherheit und verhindert Unfälle. Wenn es zu kurz ist, verwenden Sie am besten eine

Verlängerung, die so angebracht werden muss, dass niemand darüber stolpern oder daran ziehen kann. Ziehen Sie niemals am Stromkabel. Um das Gerät auszustecken oder zu transportieren, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ohne ihn zu drücken. Schließen Sie den Netzstecker fest an die Steckdose an, um das Gerät einzuschalten.

• Schließen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker an. Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, lassen Sie es von einem Fachmann reparieren. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

• Um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel und / oder den Stecker nicht in irgendwelche Flüssigkeiten.

• Prüfen Sie, ob die Spannung des Geräts Ihrer Installation entspricht (das Gerät arbeitet mit 220-240 Volt).

• Verwenden Sie keine defekten Geräte.

• Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es offensichtlich beschädigt ist.

• Wenn das Gerät fallen gelassen oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie zuerst den Stecker. Versuchen Sie nicht, es herauszuziehen, wenn es noch mit dem Stromschlagstift verbunden ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.

• Achten Sie darauf, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

• Das Gerät funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß in einem Stromkreis, der bereits von anderen Geräten genutzt wird. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel mindestens die gleiche Leistung hat.

• Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

• Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.

• Füllen Sie das Gerät immer mit Wasser, bevor Sie es an die Steckdose anschließen. Sie könnten sich verbrühen, wenn Sie das Wasser einfüllen, während es noch heiß ist.

• Achten Sie beim Umgang mit dem Gerät und seiner Abdeckung immer auf die Gefahr von kochendem Wasser und heißen Wasserdämpfen.

• Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist. Die Emailleschale ist sehr heiß und kann Sie verbrennen.

• Tragen Sie das Gerät immer an den beiden seitlichen Griffen.

• Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist: Warten Sie, bis es abgekühlt ist.

• Warten Sie am Ende der Verwendung des Sterilisators, bis das Wasser mindestens lauwarm ist, bevor Sie ihn bewegen, entleeren und die Gläser herausnehmen.

• Ziehen Sie bei unsachgemäßer Handhabung den Stecker aus der Steckdose, ebenso vor jeder Reinigung und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

• Bleiben Sie immer in der Nähe des Geräts und achten Sie darauf, wenn es benutzt wird. Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.

• Füllen Sie niemals kalte Flüssigkeiten in den Tank, wenn dieser heiß ist.

• Erhitzen Sie den Sterilisator niemals, wenn er leer ist. Sollte dies der Fall sein, lassen Sie das Gerät vor der Benutzung abkühlen, um Verbrennungsgefahr beim Befüllen zu vermeiden.

• Der Siedepunkt von Wasser variiert je nach Höhenlage, Luftdruck, Genauigkeit des Thermostats usw. Um den Siedepunkt Ihres Geräts genau zu bestimmen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stellen Sie den Thermostat und die Zeitschaltuhr auf volle Leistung.

2. Warten Sie das Kochen ab.

3. Senken Sie den Thermostat ab, bis die Kontrollleuchte erlischt.

4. Stellen Sie Ihren Timer ein.

5. Die Selbstregulierung ist dann entsprechend dem Siedepunkt in Betrieb, Sie können Ihren Sterilisator für die erwartete Zeit laufen lassen.

BESCHREIBUNG

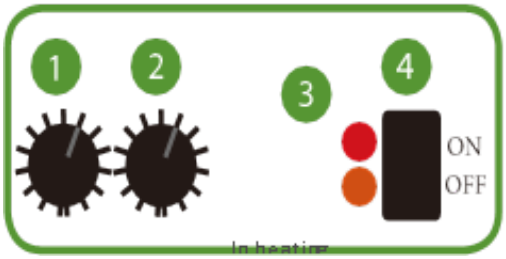
A Deckel aus Edelstahl mit Kunststoffgriff für einfache Handhabung

B Seitliche Griffe zum Bewegen des Sterilisators

C Edelstahltank

D Ablassventil

E Sterilisatorsockel mit Timer- und Temperaturregelungstasten (siehe Abbildung unten) sowie einer EIN/AUS-Taste



1 Temperatureinstellungstaste (Thermostat) im Bereich von 10 ° C bis 10 ° C (von 30 ° C bis 110 ° C).

2 Timer-Einstelltaste, die bei Erreichen der Temperatur eingestellt wird. Taste im Bereich von 20min bis 20 min (von 0 bis 120min).

3 Kontrollleuchten :

- " On heating " zeigt an, dass das Gerät heizt (die Anzeige erlischt, wenn das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur sinkt, dann heizt das Selbstregulierungssystem wieder auf).

- « Keeping warm » zeigt an, dass die Temperatur konstant gehalten wird (Selbstregulierungssystem).

4 ON/OFF-Schalter zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

VERWENDUNG

Der praktische Edelstahl-Catering-Sterilisator ist multifunktional, er ermöglicht:

1. Sterilisation von Gläsern - Kapazität von 8 bis 10 Gläsern von 1L, je nach Modell.
2. Die Zubereitung von warmen Rezepten (Glühwein, Suppe usw.) und großen Mengen (Eintopf, Sauerkraut usw.).

Wir empfehlen, breiige und faserige Zubereitungen langsam zu erwärmen, damit sie nicht im Tank festkleben.

Erstmalige Verwendung

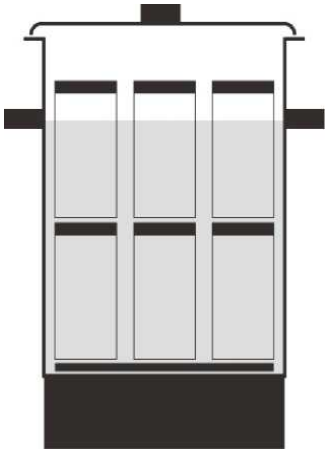
Reinigen Sie das Innere des Tanks vor der ersten Inbetriebnahme gründlich. Wir empfehlen Ihnen außerdem, 5 Liter Wasser im Tank zum Kochen zu bringen, indem Sie den Thermostat auf das Maximum stellen.

Positionierung des Geräts

Stellen Sie Ihr Gerät auf eine flache, feste, kühle und saubere Oberfläche. Achten Sie darauf, dass auf jeder Seite des Geräts ein Abstand von mindestens 15 cm eingehalten wird. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Sterilisator, wenn er in Betrieb ist. Achten Sie darauf, dass das elektrische Anschlusskabel den Sterilisator nicht berührt, ebenso wie alle anderen Kabel.

Betrieb des Geräts

1. Sobald das Gerät an seinem Platz ist, legen Sie das Gitter auf den Boden des Tanks.
2. Stellen Sie Ihre Gläser in den Tank: Sie können sie stapeln und mit einem Geschirrtuch verkeilen, damit sie beim Sterilisieren nicht zusammenstoßen.



3. Füllen Sie den Wassertank wieder auf, wobei Sie darauf achten, dass der im Tank angegebene MAX-Füllstand nicht überschritten wird. Füllen Sie den Tank so auf, dass die letzte Reihe der Gläser mindestens drei Viertel und bis zu 4 cm vom Rand der Gläser bedeckt ist.
4. Schließen Sie das Gerät an. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Schalten Sie den Rufton ein. Wenn der Sterilisator läutet, um die richtige Temperatur anzuzeigen, starten Sie den Timer und schalten Sie den Summer aus.
5. Ziehen Sie nach Abschluss der Sterilisation den Stecker des Geräts und lassen Sie das Wasser abkühlen.
6. Wenn das Wasser abgekühlt ist, entleeren Sie das Gerät, indem Sie das Ablassventil über ein Waschbecken halten.

7. Wenn das gesamte Wasser abgeflossen ist, nehmen Sie die Gläser heraus und prüfen Sie, ob die Sterilisation gut verlaufen ist, indem Sie die Dichtheit der einzelnen Gläser überprüfen.

TIPP: Mit dem Ablassventil können Sie nicht nur das Gerät entleeren, sondern auch Glühwein und andere mit dem Sterilisator zubereitete Getränke servieren. So reinigen Sie das Ablassventil vorher:

- Schrauben Sie es ab, indem Sie es nach links drehen, nehmen Sie den Wasserhahnkopf ab und reinigen Sie ihn mit Seifenwasser, dann spülen Sie ihn gründlich ab.
- Schrauben Sie den Hahn wieder auf, ohne ihn zu forcieren. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung vorhanden ist, indem Sie sie ohne Kraftaufwand anziehen, um die Dichtung, das Gewinde und den Tank nicht zu beschädigen.

Reinigung des Geräts

1. Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Machen Sie sich keine Sorgen, dies sollte schnell verschwinden.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker.
3. Nehmen Sie das Gitter heraus, reinigen Sie es mit Seifenwasser und spülen Sie es gründlich ab.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Tanks mit einem feuchten Tuch.
5. Demontieren Sie den Wasserhahn wie oben beschrieben und reinigen Sie ihn.
6. Denken Sie regelmäßig daran, den Kalk mit Alkohol, Essig oder Entkalker in zwei Litern Wasser aufzulösen, das Sie anschließend zum Kochen

bringen. Diese Entkalkung verhindert eine Veränderung der Heizleistung oder des Thermostats.
7. Verwenden Sie zur Reinigung niemals Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Stahlwolle. Diese könnten die Beschichtung des Sterilisatortanks beschädigen.

Reparatur Ihrer Geräte

Wenden Sie sich zunächst an Ihren Händler. In den meisten Fällen kann er Reparaturen durchführen oder Sie beraten, wie Sie weiter vorgehen können.

STERILISATIONSTABELLE

FRÜCHTE	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Ribisel	85	20
Apfelmus	90	30
Birnen / Äpfel	90	30
Erdbeeren	75	25
Heidelbeeren	85	25
Himbeeren / Brombeeren	80	30
Kirschen	80	30
Mirabellen	90	30
Pfirsiche	9	30
Aprikosen	90	30
Pflaumen	90	30
Rhabarber	Max. kochen	30
Stachelbeeren	85	30
Pflaumen / Zwetschgen	90	30
Quitten	95	25

GEMÜSE	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Blumenkohl	100 max.	90
Bohnen	100 max.	120
Große Bohnen	100 max.	90
Erbsen	100 max.	120
Essiggurken	90	30
Karotten	100 max.	90
Kohlrabi	100 max.	90
Kürbis	90	30
Rosenkohl	100 max.	120
Spargel	100 max.	120
Wirsingsprossen	100 max.	120
Tomaten	90	30
Pilze	100 max.	110
Sellerie	100 max.	110

FLEISCH	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Gebratenes	100 max.	75
Gulasch	100 max.	75
Wild und Geflügel	100 max.	75
Fleischpasteten	100 max.	120
Gekochte Stopfleber	90	120
Stopfleber halbkonserviert	70	60
Würstchen und Koteletts	100 max.	75

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.
Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: https://sav.hkoenig.com.
Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.
Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten. Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.

- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleißen mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.
Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website https://sav.hkoenig.com/ erworben werden.

UMWELT

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsprodukten. Dieses Produkt muss in verschiedenen Abfallgruppen entsorgt werden, Sie können sich bei örtlichen Behörden über die Stellen informieren, wo Sie dieses Produkt hinbringen könnten. Elektrische und elektronische Geräte beinhalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit haben können und recycelt werden müssen. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Geräte müssen sogfältig gewählt werden.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - https://kundenservice.hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

NEEM ALLE INSTRUCTIES DOOR VOORDAT U GEBRUIK MAAKT VAN UW APPARAAT

BELANGRIJK, Veiligheidsinstructies

Lees deze instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig referentie.

• Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsinstructies worden opgevolgd om de kans op vuur, elektrische schokken en/of verwondingen te voorkomen.

• Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk en gebruik in huis. Het moet worden gebruikt volgens de instructies in deze handleiding.

• Gebruik dit apparaat nooit buitenshuis of in een vochtige omgeving.

• Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact dat is geïnstalleerd volgens de geldende normen. Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Dit product voldoet aan alle richtlijnen met betrekking

tot CE-markering.

• Laat minimaal 15 cm ruimte tussen het apparaat en muren en andere apparaten.

• Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minimaal 8 jaar als er toezicht wordt gehouden en ze instructies hebben gehad over hoe ze het apparaat moeten gebruiken en ze de gevaren begrijpen.

• Het schoonmaken en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is.

• Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

• Controleer dat de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van uw spanningsbron. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.

• Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

• Open het apparaat nooit vanaf de voorkant, maar plaats uzelf altijd een beetje opzij om te voorkomen dat u zich

• Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als

het lekt.

• Niet het apparaat gebruiken als deze een beschadigde kabel of stekker heeft, als het niet goed werkt of beschadigd of gevallen is. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden

• This Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk en gebruik in huis.

• Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende situaties, die niet onder de garantie vallen:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,

- in boerderijherbergen,

- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,

- in bed & breakfast-omgevingen.

• Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik

van het apparaat en dat zij de mogelijke gevaren volledig begrijpen.

• De lengte van de stroomkabel zorgt dat het apparaat veilig te gebruiken is en voorkomt ongelukken. Als deze te kort is, kunt u een verlengkabel gebruik, maar plaats deze zodanig dat niemand er over kan struikelen of eraan kan trekken. Trek nooit aan de stroomkabel. Om het apparaat van de stroom te halen of te verplaatsen, trek aan de stekker zonder deze te forceren. Stekker de stekker veilig in het stopcontact om het apparaat weer van stroom te voorzien.

• Gebruik geen beschadigde kabel of stekker om het apparaat van stroom te voorzien. Als de kabel of stekker beschadigd is, laat deze dan repareren door een professional. Neem contact op met de klantenservice.

• Om het risico op een elektrische schok te vermijden, niet de stroomkabel of -stekker onderdompel in een vloeistof.

• Controleer dat de spanning van het apparaat overeenkomt met uw thuisinstallatie.

• Gebruik geen slecht functionerende apparatuur.

• Gebruik het apparaat niet meer als deze beschadigd is.

• Als het apparaat gevallen is, of per ongeluk in water werd ondergedompeld, haal dan eerst de stekker uit het apparaat. Haal het apparaat niet uit het water als de stekker nog in het stopcontact zit. Gebruik het apparaat niet meer.

• Zorg dat het apparaat op een lege groep wordt aangesloten.

• Het apparaat functioneert mogelijk niet goed op een groep waar andere apparaten op aangesloten zijn. Als u een verlengkabel gebruikt, zorg dan wel voor een kabel die het vermogen aan kan.

• Gebruik het apparaat niet met natte handen.

• Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.

• Altijd het apparaat vullen met water voordat u de stekker in het stopcontact steekt. U kunt u verbranden als u hem vult als hij heet is.

• Denk altijd aan mogelijk spetterend kokend water en hete waterdamp als u het apparaat en de afdekking vastpakt.

• Niet het apparaat aanraken als deze heet is. De emaillen kan is erg heet en kan u mogelijk branden.

• Til het apparaat altijd op aan beide handgrepen.

• Verplaats het apparaat niet als deze nog heet is: wacht tot het is afgekoeld.

• Na het steriliseren dient u te wachten tot het water handwarm is voordat u het apparaat verplaatst, leegt of de potten eruit haalt.

• Als het apparaat niet goed functioneert, haal de stekker uit het stopcontact. Doe dat ook voor het schoonmaken of als het apparaat niet gebruikt wordt.

• Blijf altijd in de buurt van het apparaat en let op als deze in gebruik is. Laat het niet onbeheerd achter.

• Giet nooit een koude vloeistof in de tank als deze heet is.

• Noot de sterilisator opwarmen als deze leeg is. Mocht dit toch gebeuren, laat dan het apparaat afkoelen voor gebruik, om verbrandingen bij het vullen te voorkomen.

• Het kookpunt van water hangt af van de hoogte, de luchtdruk, de accuratesse van de thermostaat, etc. Om het kookpunt te vinden van uw apparaat, dient u het volgende te doen:

1. Ze de thermostaat en de timer op maximaal.
2. Wacht tot het kookt.

3. Verlaag de thermostaat tot de indicator uitgaat.

4. Stel de timer in.

5. De zelfregulatie blijft dan werken tot aan het kookpunt, u kunt de sterilisator laten draaien voor de gewenste tijd.

BESCHRIJVING

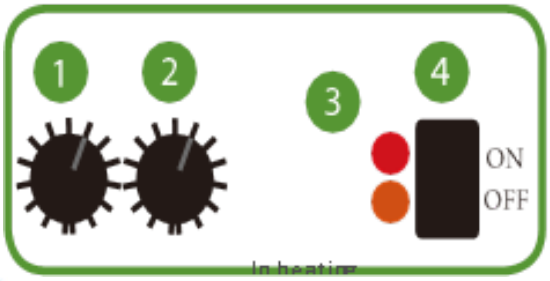
A Roestvrijstalen afdekking met plastic handgreep voor voor een goede hanteerbaarheid

B Zijhandgrepen om de sterilisator te verplaatsen

C Roestvrijstalen tank

D Aflaatklep

E Basis van de sterilisator met timer- en temperatuurknoppen (zie schema hieronder), en de ON / OFF-knop



1 Knop om de temperatuur in te stellen (thermostaat) in stappen van 10 ° C tot 10 ° C (van 30 ° C tot 110 ° C).

2 Knop voor de instelling van de timer, beginnend als de temperatuur bereikt is. In stappen van 20 min tot 20 min (van 0 tot 120 min).

3 Indicatoren:
- « On heating » geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is (de indicator gaat uit als het apparaat op temperatuur is en gaat weer aan als de temperatuur daalt, dan wordt het zelfregulerende systeem ingeschakeld).
- « Keeping warm » geeft aan dat de temperatuur constant is (zelfregulerend systeem).

4 ON / OFF schakelaar om het apparaat aan of uit te schakelen.

GEBRUIK

De handige roestvrijstalen cateringsterilisator is multifunctioneel, hij kan gebruikt worden voor:

1. Sterilisatie van potten – Capaciteit van 8 tot 10 potten van 1L, afhankelijk van het model.
2. De bereiding van warme gerechten (glühwein, soep, etc…) en standaard gerechten (stoofpot, zuurkool, etc…).

We raden aan gerechten als pasteitjes langzaam op te warmen zodat het niet vast blijft plakken in de tank.

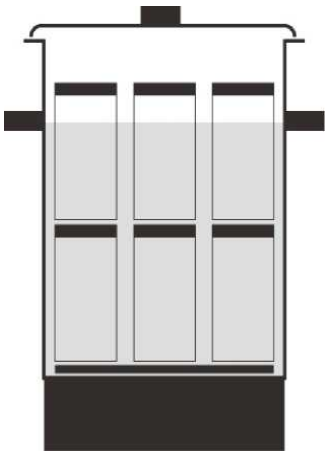
Eerste gebruik

Maak de binnenkant van de tank grondig schoon voor het eerste gebruik. We raden ook aan dat u 5 liter water aan de kook brengt in de tank door de thermostaat op maximaal te zetten.

Plaatsing van het apparaat

Plaats uw apparaat op een vlak, solide, koele en schoon oppervlak. Zorg dat er niets binnen 15 cm van het apparaat bevindt. Plaats niets op de sterilisator als deze in gebruik is. Controleer dat de stroomkabel niet de sterilisator aanraakt, of elke kabel in het algemeen.

Gebruik apparaat



1. Als het apparaat op de juiste plek staat, plaats dan het rooster onderin de kan.
2. Plaats dan uw potten in de tank: u kunt ze opstapelen en ze met een theedoek uit elkaar houden, zodat ze niet tegen elkaar komen tijden de sterilisatie.
3. Vul de watertank en zorg dat de MAX-indicatie in de tank niet wordt overschreden. Vul de tank dusdanig dat de laatste rij potten minimaal 3/4 deel bedekt is en tot 4 cm van de rand van de potten.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Schakel de zoemer in. Als de sterilisator zoemt om aan te geven dat de juiste temperatuur is bereikt, start de timer en zet de zoemer uit.
5. Als de sterilisatie is afgerond, haal de stekker uit het stopcontact en laat het water afkoelen.
6. Als het water is afgekoeld, laat het apparaat leeglopen door het bij de gootsteen de aflaatklep te openen.
7. Als al het water eruit is, verwijder dan de potten en controleer dat de sterilisatie goed is gegaan door te kijken of alle potten goed dicht zitten.

TIP: De aflaatklep is er niet alleen om het apparaat te laten leeglopen, maar ook om glühwein en andere drankjes te serveren die met de sterilisator gemaakt zijn. Om schoon te maken:

• Schroef hem los door deze naar links te draaien, haal de kop eraf en maak deze schoon met een sopje en spoel hem grondig af.

• Schroef de tap er weer op zonder te veel kracht te zetten. Zorg dat de pakking correct geplaatst wordt zonder te veel kracht te zetten, zodat de pakking, het schroefdraad en de tank niet beschadigd wordt.

Schoonmaken van het apparaat

1. Bij het eerste gebruik kan er lichte rook en een geur vrijkomen. Geen zorgen, dit zal snel weer verdwijnen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
3. Haal het rooster eruit en maak het schoon met een sopje en spoel het grondig af.
4. Veeg de binnenkant van de tank schoon met een vochtige doek.
5. Haal het kraantje uit elkaar zoals hierboven aangegeven en maak deze schoon.
6. Laat de kalk regelmatig oplossen met gebruik van alcohol, azijn of voedselontkalker in twee liter water die u laat koken. Het ontkalken voorkomt dat het verwarmingselement of de thermostaat veroudert.
7. Gebruik nooit draadborstel, schuurpoeder of staalwol om schoon te maken. Hierdoor kan de beschermlaag van de sterilisatiekamer beschadigd raken.

Reparatie van uw spullen

Neem eerst contact op met uw dealer. Meestal kan hij de reparaties uitvoeren of u adviseren wat u moet doen.

STERILISATIETABEL

FRUIT	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Rode bessen	85	20
Appelmoes	90	30
Peren / appels	90	30
Aardbeien	75	25
Bosbessen	85	25
Frambozen / zwarte bessen	80	30
Kersen	80	30
Pruimen	90	30
Perziken	9	30
Abrikozen	90	30
Reine-Claude	90	30
Rabarber	Max. bereidingsduur	30
Kruisbessen	85	30
Pruimen / Kwetsen	90	30
Kweeappels	95	25

VLEES	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Braadstuk	100 max.	75
Goulash	100 max.	75
Wild en gevogelte	100 max.	75
Spies	100 max.	120
Gekookte foie gras	90	120
Foie gras half gegaard	70	60
Worst en koteletten	100 max.	75

GROENTES	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Bloemkool	100 max.	90
Bonen	100 max.	120
Grote bonen	100 max.	90
Erwten	100 max.	120
Augurken	90	30
Wortels	100 max.	90
Koolraap	100 max.	90
Puree	90	30
Spruiten	100 max.	120
Asperges	100 max.	120
Savooiekool	100 max.	120
Tomaten	90	30
Champignons	100 max.	110
Selderij	100 max.	110

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.
Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: https://sav.hkoenig.com.
Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.
Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.
Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).

- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.
De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: https://sav.hkoenig.com/.

MILIEU

Gooi dit apparaat niet weg als normaal huishoudelijk afval. Dit soort apparaten moeten apart worden ingeleverd, neem contact op met de plaatselijke autoriteiten over de plaatsen waar dit kan. Elektrische apparaten bevatten gevaarlijke substanties die schadelijk kunnen zijn voor het milieu of de gezondheid van de mens en dienen te worden gerecycled. Dit symbool geeft aan elektrische apparaten zorgvuldig moeten worden uitgekozen, een rolcontainer is gemarkeerd met een kruis.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - https://en.hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA ASPIRADORA.

IMPORTANT Safety Instructions

Al usar electrodomésticos, siempre se deben de tomar precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones personales en caso de mal uso.

• Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. Debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones de este manual.

• Nunca use este aparato al aire libre o en un ambiente húmedo.

• Este aparato solo puede conectarse a una toma de tierra instalada de acuerdo con las normas aplicables. Asegúrese de que la tensión de alimentación corresponda a la indicada en la placa de características del aparato. Este producto cumple con todas las directivas relacionadas con el marcado CE.

• Deje al menos 15 cm de espacio entre el aparato y las paredes y otros aparatos.

• Este electrodoméstico puede ser usado por niños con al menos 8 años de edad, siempre que sean

supervisados, hayan recibido instrucciones para el uso seguro del aparato y estén plenamente conscientes de los peligros involucrados.

• La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 o más años de edad y estén siendo vigilados por un adulto.

• Mantenga al aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

• Asegúrese de que la tensión eléctrica que se informa en la placa de características del aparato se corresponda con la tensión del tomacorriente. Si este no es el caso, póngase en contacto con el distribuidor de su red eléctrica y no conecte la freidora al tomacorriente.

• Nunca deje la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.

• Nunca abra el aparato por la parte delantera, colóquese siempre ligeramente a un lado para evitar quemarse con el vapor.

• Nunca use el aparato después de haber sufrido una caída, si presenta señales evidentes de daños físicos o si detecta cualquier fuga.

• No use este aparato si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, si no funciona correctamente, si observa cualquier rotura o luego

de haber sufrido una caída. Si el cable de alimentación está deteriorado deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o una persona con calificación similar para evitar riesgos potenciales.

• Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.

• l dispositivo no está diseñado para ser operado por medios de temporizadores externos o un sistema de control remote. Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado en las siguientes situaciones que no están cubiertas por la garantía:

- en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,

- en albergues agrícolas,

- en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,

- en entornos de tipo bed and breakfast.

• La longitud del cable de alimentación garantiza su seguridad y evita accidentes. Si es demasiado corto, lo mejor es usar una extensión, asegurándose

de colocarla de manera que nadie pueda tropezar o tirar del cable. Nunca tire del cable de alimentación. Para desenchufar o mover el aparato, retire el cable del tomacorriente de la pared sin forzarlo. Conecte el enchufe al tomacorriente de la pared de forma segura para encender la alimentación.

• No use el aparato si el enchufe o el cable de alimentación están dañados. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser reemplazados por el fabricante, su agente de servicios técnicos o una persona cualificada, a fin de evitar una situación peligrosa.

• Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación y/o su enchufe en agua u otros líquidos.

• Compruebe que el voltaje del aparato se corresponde con la instalación en su hogar (el esterilizador funciona con 220-240 voltios).

• No utilice equipos defectuosos.

• Detenga el uso si el esterilizador parece dañado.

• Si el esterilizador se cae o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo primero. No intente sacarlo si todavía está enchufado al tomacorriente para evitar riesgos de electrocución. Deja de usar el aparato inmediatamente.

• Asegúrese de conectar el aparato a un circuito eléctrico independiente.

• Es posible que el aparato no funcione normalmente en un circuito eléctrico ya utilizado por otros aparatos. Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que el cable de extensión tenga al menos la misma potencia.

• No utilice el aparato con las manos mojadas.

• No utilice el aparato para fines distintos a aquellos para los que fue diseñado.

• Siempre llene el aparato con agua antes de enchufarlo. Podría quemarse si lo llena mientras está caliente.

• Tenga siempre especial cuidado con salpicaduras de agua hirviendo y vapor de agua caliente al manipular el aparato.

• No toque el aparato cuando esté caliente. Su cubierta esmaltada se calienta y puede quemarlo.

• Transporte siempre el aparato por sus dos asas laterales.

• No mueva ni transporte el aparato mientras esté caliente: espere hasta que se enfríe.

• Cuando termine de usar el esterilizador, espere hasta que el agua esté al menos tibia antes de

moverlo, vaciarlo y sacar los frascos.

• En caso de manipulación inadecuada, desenchufe el aparato así como antes de cada limpieza y cuando no esté en uso.

• Manténgase siempre cerca del aparato mientras esté en uso. No lo dejes desatendido.

• Nunca vierta ningún líquido frío en el tanque cuando esté caliente.

• Nunca caliente el esterilizador si está vacío. Si esto sucediera, deje que el aparato se enfríe antes de usarlo para evitar cualquier riesgo de quemaduras durante el llenado.

• El punto de ebullición del agua varía según la altitud, la presión atmosférica, la precisión del termostato, etc. Para determinar con precisión el punto de ebullición de su aparato, haga lo siguiente:

1. Gire el termostato y el temporizador al máximo.

2. Espere a que hierva el agua.

3. Baje el termostato hasta que se apague la luz indicadora

4. Configure el temporizador.

5. La autorregulación está entonces en funcionamiento según el punto de ebullición, puede dejar que su esterilizador funcione durante el tiempo previsto.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

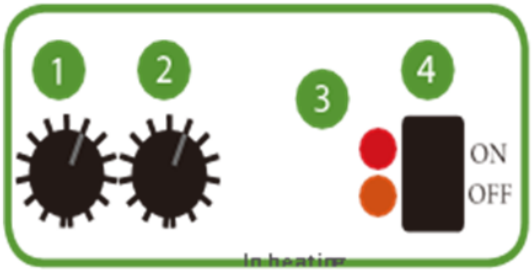
A Cubierta de acero inoxidable con mango de plástico para un fácil manejo.

B Asas laterales para mover el esterilizador

C Tanque de acero inoxidable

D Válvula de drenaje

E Base del esterilizador con temporizador, botones de control de temperatura y botón de ENCENDIDO/APAGADO (vea el diagrama a continuación).



1 Botón de ajuste de temperatura (termostato) que aumenta o disminuye la temperatura de 10 °C en 10 °C, en un rango de 30 °C a 110 °C.

2 Temporizador, botón que se configurará cuando se alcance la temperatura ideal, que aumenta de 20 min en 20 min en un rango 0 a 120 min.

3 Indicadores de luz:

- Calefacción: indica que el aparato está calentando (el indicador se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada y se enciende cuando la temperatura baja, luego recalienta el sistema de autorregulación).
- Mantener caliente: indica que la temperatura se mantiene constante (sistema de autorregulación).

4 Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO para encender y apagar el aparato.

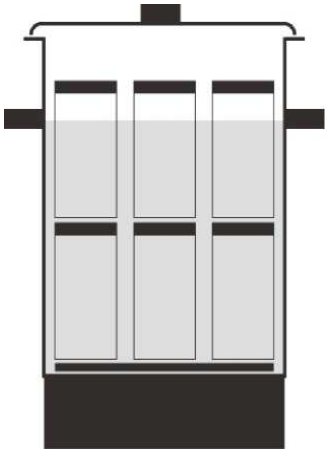
USO

El esterilizador de acero inoxidable es práctico y multifuncional, permitiendo:
1. Esterilización de frascos - Capacidad de 8 a 10 frascos de 1L, según modelo
2. La preparación de recetas calientes (vino caliente, sopa, etc...) y platos de convivencia (estofado, chucrut, etc...).
Recomendamos calentar lentamente cualquier preparación pastosa y fibrosa para que no se pegue en el tanque.

Antes del primer uso
Limpie a fondo el interior del tanque antes del primer uso. También te recomendamos que pongas a hervir 5 litros de agua en el depósito ajustando el termostato al máximo.

Instalación
Instale su esterilizador sobre una superficie plana, sólida, fresca y limpia. Asegúrese de mantener al menos 15 cm libre a cada lado. No coloque nada sobre el esterilizador cuando esté en funcionamiento. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque el esterilizador ni ningún otro cable.

Operación



1. Una vez que el aparato esté instalado, coloque la rejilla en el fondo del recipiente.
2. Coloque los frascos dentro del tanque: puede apilarlos y calzarlos con un paño de cocina para que no choquen durante la esterilización
3. Llene el tanque de agua, teniendo cuidado de no exceder el nivel MAX indicado. Llenará el tanque de modo que la última fila de frascos quede cubierta al menos a 3/4 y hasta 4 cm del borde de los frascos.
4. Enchufe el esterilizador al tomacorriente. Ajuste el termostato a la temperatura deseada. Encienda el timbre. Cuando suene el esterilizador para indicar la temperatura correcta, inicie el temporizador y apague el timbre.
5. Cuando se complete la esterilización, desenchufe el aparato y deje que el agua se enfríe.
6. Cuando el agua este fría, drene el aparato acercándolo a un fregadero usando la válvula de drenaje.
7. Cuando haya retirado toda el agua, retire los frascos y compruebe que la esterilización ha ido bien comprobando el cierre de cada frasco.

SUGERENCIA: La válvula de drenaje no solo le permite vaciar el aparato, sino también servir vino caliente y otras bebidas preparadas con el esterilizador. Para limpiarlo:

• Desatornille girándolo hacia la izquierda, desmonte el cabezal del grifo y límpielo con agua jabonosa y luego enjuague bien.

• Vuelva a enroscar el grifo sin forzarlo, asegúrese de que la junta esté presente. Apriete sin forzar para no dañar la junta, la rosca y el tanque.

Limpieza

1. En el primer uso, puede aparecer un ligero humo y un olor. No se preocupe, estos deberían desaparecer rápidamente.
2. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
3. Retire la rejilla y límpiela con agua jabonosa, luego enjuague bien.
4. Limpie el interior y el exterior del tanque con un paño húmedo.
5. Desmonte el grifo como se indica arriba y límpielo.
6. Con regularidad, considere disolver la cal. Para eso, disuelva vinagre de alcohol o descalcificador de alimentos en dos litros de agua y hierva. Esta descalcificación evitará que se altere la potencia de calefacción o el termostato.
7. Nunca use cepillos de alambre, detergente en polvo o lana de acero para limpiar. Estos podrían dañar el revestimiento del esterilizador.

Defectos y reparaciones

Contact your dealer first. In most cases, he will be able to carry out repairs or advise you on what to do next.

TABLA DE REFERENCIA PARA LA ESTERILIZACIÓN

Frutas	**Temperatura en °C**	**Tiempo en minutos**
Grosellas rojas	85	20
Puré de manzana	90	30
Peras/manzanas	90	30
Fresas	75	25
Arándanos	85	25
Frambuesas/moras	80	30
Cerezas	80	30
Ciruelas Mirabela	90	30
Melocotones	9	30
Albaricoques	90	30
Ciruela reina-claudia	90	30
Ruibarbo	Temperatura máxima	30
Grosellas	85	30
Ciruelas	90	30
Membrillos	95	25

Carnes	**Temperatura en °C**	**Tiempo en minutos**
Asar	100 máx.	75
Estofado húngaro	100 máx.	75
Aves de corral	100 máx.	75
Pasteles de carne	100 máx.	120
Cocidos de hígado	90.	120
Hígado Semiconservado	70	60
Salchichas y chuletas	100 máx.	75

Vegetales	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Coliflor	100 máx.	90
Frijoles	100 máx.	120
Frijoles grandes	100 máx.	90
Guisantes	100 máx.	120
Pepinillos	90	30
Zanahorias	100 máx.	90
Colinabo	100 máx.	90
Calabaza	90	30
Coles de Bruselas	100 máx.	120
Espárragos	100 máx.	120
Brotes de Saboya	100 máx.	120
Tomates	90	30
Champiñones	100 máx.	110
Apio	100 máx.	110

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.
Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: https://sav.hkoenig.com.
Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.
Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.
Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.

- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.
Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: https://sav.hkoenig.com/

ELIMINACIÓN CORRECTA DEL APARATO

Este producto no puede ser descartado junto con los desechos domésticos. La ley obliga a los consumidores a devolver los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil a los puntos de recogida públicos establecidos para este propósito o punto de venta. Los detalles de esto están definidos por la ley nacional del país respectivo. Este símbolo en el aparato, el manual de instrucciones o el paquete indica que el aparato está sujeto a estas regulaciones. Al reciclar, reutilizar los materiales u otras formas de usar dispositivos antiguos, está haciendo una contribución importante para proteger nuestro medio ambiente.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - https://sac.hkoenig.com/ - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

IMPORTANTI Istruzioni di sicurezza

Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni, prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare il manual per riferimenti futuri.

• Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario prendere sempre precauzioni di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.

• Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Deve essere utilizzato secondo le istruzioni di questo manuale.

• Non utilizzare mai questo apparecchio all'aperto o in un ambiente umido.

• Questo apparecchio può essere collegato esclusivamente a una presa con messa a terra installata in conformità con le norme applicabili. Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola dell'apparecchio. Questo prodotto è conforme a tutte le direttive relative alla marcatura CE.

• Lasciare almeno 15 cm di spazio tra l'apparecchio e le pareti e altri apparecchi.

• Qesto apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, a condizione che siano sorvegliati e che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei pericoli coinvolti.
• La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
• Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

• Accertarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'installazione. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.

• Non lasciare mai l'unità incustodita mentre è in funzione.

• Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano controllate o istruite nell'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano perfettamente i rischi potenziali.

• Non aprire mai l'apparecchio dalla parte anteriore, posizionarsi sempre leggermente di lato per evitare di scottarsi con il vapore.

• Il dispositivo non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se ci sono evidenti segni di danni o se presenta perdite.

• Non utilizzare questo apparecchio se ha un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o fatto cadere. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare pericoli.

• Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità ridotte sul piano fisico, mentale o sensoriale o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non le sia stato chiesto di monitorare o se abbiano avuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

• Il vostro apparecchio è stato progettato esclusivamente per un uso domestico. Non è destinato all'uso nelle seguenti situazioni che non sono coperte dalla garanzia:
- in cucine per il personale in negozi, uffici e altri
- ambienti professionali,

- in ostelli agricoli,
- da ospiti in hotel, motel e altri ambienti
- residenziali,
- in ambienti tipo bed and breakfast

• La lunghezza del cavo di collegamento elettrico garantisce una perfetta sicurezza e previene gli incidenti. Se quest'ultimo è troppo corto, è meglio utilizzare una prolunga, avendo cura di posizionarla in modo che nessuno possa inciamparci sopra o tirarla. Non tirare mai il cavo elettrico. Per scollegare o spostare l'apparecchio, rimuovere la spina del cavo dalla presa a muro senza forzarla. Collegare saldamente la spina del cavo alla presa a muro per accendere l'apparecchio.

• Non utilizzare un cavo o una spina danneggiati per collegare l'apparecchio. Se il cavo o la spina sono danneggiati, farli riparare da un professionista. Rivolgersi al servizio post-vendita.

• Per evitare qualsiasi rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione e/o la sua spina in alcun liquido.

• Non utilizzare apparecchiature difettose.

• Interrompere l'uso del dispositivo se sembra danneggiato.

• Se il dispositivo cade o viene accidentalmente

immerso in acqua, scollegare prima il dispositivo. Non tentare di estrarlo se è ancora collegato alla presa elettrica. Smettere di usare il dispositivo.

• Assicurarsi di collegare l'apparecchio a un circuito elettrico separato.

• L'apparecchio potrebbe non funzionare normalmente su un circuito elettrico già utilizzato da altri apparecchi. Quando si utilizza una prolunga, assicurarsi che la prolunga sia almeno della stessa potenza.

• Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.

• Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.

• Riempire sempre l'apparecchio con acqua prima di collegarlo. Potreste scottarvi se lo si riempie mentre è caldo.

• Fare sempre attenzione al rischio di schizzi d'acqua bollente e vapore acqueo caldo quando si maneggiano il dispositivo e il suo coperchio.

• Non toccare il dispositivo quando è caldo. La sua ciotola smaltata è molto calda e potrebbe causare ustioni.

• Trasportare sempre l'apparecchio tenendolo per le due maniglie laterali.

• Non spostare o trasportare l'apparecchio quando è caldo: attendere che si sia raffreddato.

• Al termine dell'utilizzo dello sterilizzatore, attendere che l'acqua sia almeno tiepida prima di spostarla, svuotarla e prima di rimuovere i vasetti.

• In caso di manipolazione impropria, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente così come prima di ogni pulizia e quando non si utilizza l'apparecchio.

• Rimanere sempre vicino al dispositivo e prestare sempre attenzione mentre è in uso. Non lasciare l’apparecchio incustodito.

• Non versare mai liquidi freddi nel serbatoio quando è caldo.

• Non riscaldare mai lo sterilizzatore se è vuoto. Se ciò dovesse accadere, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima dell'uso per evitare qualsiasi rischio di ustione durante il riempimento.

• Il punto di ebollizione dell'acqua varia a seconda dell'altitudine, della pressione atmosferica, della precisione del termostato, ecc. Per determinare con precisione il punto di ebollizione dell’apparecchio, procedere come segue:

• Girare al massimo il termostato e il timer.

• Aspettare l'ebollizione.

• Abbassare il termostato fino allo spegnimento della spia.

• Impostare il timer.

• L'autoregolazione è quindi in funzione in base al punto di ebollizione, è possibile far funzionare lo sterilizztore per il tempo previsto.

DESCRIZIONE

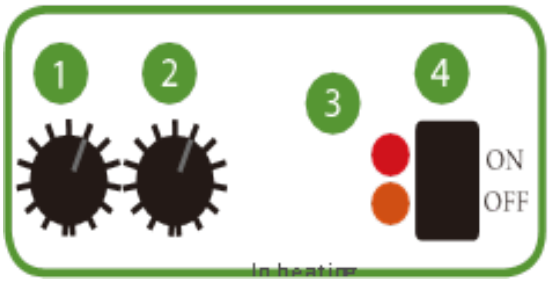
A Coperchio in acciaio inossidabile con manico in plastica per una facile movimentazione

B Maniglie laterali per spostare lo sterilizzatore

C Serbatoio in acciaio inossidabile

D Valvola di drenaggio

E Base sterilizzatore con timer e pulsanti di controllo della temperatura (vedere lo schema sotto), pulsante ON/OFF



1 Pulsante di regolazione della temperatura (termostato) da 10°C a 10°C (da 30°C a 110°C).

2 Pulsante impostazione timer, da impostare al raggiungimento della temperatura. Pulsante da 20 min a 20 min (da 0 a 120 min).

3 Indicatori luminosi:
- « In riscaldamento » indica che l'apparecchio è in riscaldamento (la spia si spegne quando l'apparecchio è in temperatura, si riaccende quando la temperatura scende, quindi riscalda nuovamente grazie al sistema di autoregolazione).
- «Mantenimento in caldo» indica il mantenimento della temperatura costante (sistema di autoregolazione).

4 Interruttore ON/OFF per accendere e spegnere il dispositivo.

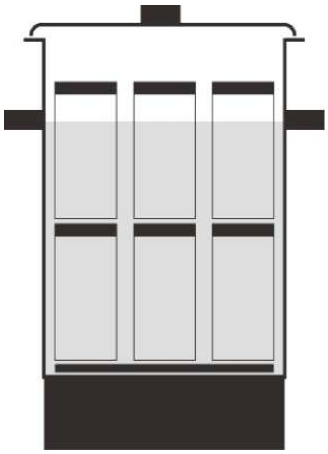
USO

Il Pratico Sterilizzatore Inox Catering è multifunzionale, permette di :
1. Sterilizzazione dei vasetti – Capacità da 8 a 10 vasetti da 1L, a seconda del modello.
2. La preparazione di ricette calde (vin brulè, zuppe, ecc...) e piatti (stufato, crauti, ecc...).
Si consiglia di scaldare lentamente qualsiasi preparazione pastosa e filante per non far attaccare la preparazione nella vasca.

Primo utilizzo
Pulire accuratamente l'interno del serbatoio prima del primo utilizzo. Si consiglia inoltre di portare a ebollizione 5 litri di acqua nel serbatoio impostando il termostato al massimo.

Posizionamento del dispositivo
Installa il tuo dispositivo su una superficie piana, solida, fresca e pulita. Assicurati di mantenere almeno 15 cm su ciascun lato del dispositivo. Non mettere nulla sullo sterilizzatore quando è in funzione. Assicurarsi che il cavo di collegamento elettrico non tocchi lo sterilizzatore, così come qualsiasi altro cavo.

Funzionamento del dispositivo



1. Una volta posizionato l'apparecchio, posizionare la griglia sul fondo della ciotola.
2. Posizionare i vasetti all'interno del serbatoio: puoi impilarli e fissarli con un canovaccio in modo che non si scontrino durante la sterilizzazione.
3. Ripulire il serbatoio dell'acqua, facendo attenzione a non superare il livello MAX indicato nel serbatoio. Riempire il serbatoio in modo che l'ultima fila di vasetti sia coperta almeno 3/4 e fino a 4 cm dal bordo dei vasetti.
4. Collegare il dispositivo. Impostare il termostato alla temperatura desiderata. Attivare il segnale acustico. Quando lo sterilizzatore suona per indicare la temperatura corretta, avviare il timer e spegnere il cicalino.
5. Al termine della sterilizzazione, scollegare il dispositivo e lasciare che l'acqua si raffreddi.
6. Quando l'acqua si è raffreddata, svuotare l'apparecchio avvicinandolo ad un lavello tramite la valvola di scarico.
7. Quando tutta l'acqua è svuotata, togliere i vasetti e controllare che la sterilizzazione sia andata a buon fine controllando la chiusura ermetica di ogni vasetto.

SUGGERIMENTO: La valvola di scarico consente non solo di svuotare l'apparecchio ma anche di servire vin brulè e altre bevande preparate con lo sterilizzatore:

• Svitarlo ruotandolo verso sinistra, smontare la testa del rubinetto e pulire con acqua saponata quindi risciacquare abbondantemente.

• Riavvitare il rubinetto senza forzarlo. Assicurarsi che la guarnizione sia presente serrando senza forzare per non danneggiare la guarnizione, la filettatura e il serbatoio.

Pulizia del dispositivo

1. Al primo utilizzo, potreste avvertire un leggero fumo e un odore. Non c'è da preoccuparsi, questi andranno via rapidamente.

2. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.

3. Rimuovere la griglia e pulirla con acqua saponata e risciacquare abbondantemente.

4. Pulire l'interno e l'esterno del serbatoio con un panno umido.

5. Smontare il rubinetto come sopra indicato e pulirlo.

6. Regolarmente, valutare la possibilità di sciogliere il calcare con l'uso di aceto alcolico o disincrostante alimentare in due litri di acqua da far bollire. Questa decalcificazione eviterà di alterare la potenza di riscaldamento o il termostato.

7. Non utilizzare mai spazzole metalliche, polvere abrasiva o lana d'acciaio per la pulizia. Questi potrebbero danneggiare il rivestimento della camera dello sterilizzatore.

Riparare l’apparecchio

Contattare prima il rivenditore. Nella maggior parte dei casi, sarà in grado di eseguire riparazioni o dare suggerimenti.

TAVOLA TEMPERATURE DI STERILIZZAZIONE

FRUTTA	**Temperatura in °C**	**Tempo in minuti**
ribes rosso	85	20
purea di mele	90	30
Pere/mele	90	30
Fragole	75	25
mirtilli	85	25
Lamponi / more	80	30
ciliegie	80	30
mirabelle	90	30
Pesche	9	30
albicocche	90	30
Reine-Claude	90	30
rabarbaro	Massima cottura	30
uva spina	85	30
Prugne / Quetsches	90	30
Mele cotogne	95	25

CARNI	**Temperatura in °C**	**Tempo in minuti**
Arrosto	100 massimo	75
gulasch	100 massimo	75
Selvaggina e pollame	100 massimo	75
Torte da macellaio	100 massimo	120
Foie gras cotto	90	120
Foie Gras Semi-Conservato	70	60
Salsicce e braciole	100 massimo	75

VERDURA	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Cavolfiore	100 massimo	90
Fagioli	100 massimo	120
Fagioli grandi	100 massimo	90
Piselli	100 massimo	120
sottaceti	90	30
Carote	100 massimo	90
cavolo rapa	100 massimo	90
Schiacciare	90	30
cavoletti di Bruxelles	100 massimo	120
Asparago	100 massimo	120
Cavoletti di Savoia	100 massimo	120
Pomodori	90	30
Funghi	100 massimo	110
Sedano	100 massimo	110

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.
Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: https://sav.hkoenig.com.
Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.
Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.
Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.
Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: https://sav.hkoenig.com/.

AMBIENTE

Non smaltire questo prodotto con altri prodotti per la casa. C'è una separazione da effettuare ed è necessario informarsi presso le autorità locali circa i luoghi dove si può smaltire questo prodotto. Infatti, I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose, che hanno effetti nocivi per l'ambiente o la salute umana e devono essere riciclati. Il simbolo qui indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere selezionate con attenzione (un contenitore per rifiuti con route route, sbarrato con una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - https://assistenza.hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !