



## PL ■ Garnek do pasteryzacji

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub niemające doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub zostały pouczone o użytkowaniu urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenia i konserwacji wykonywanych przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, jeśli nie są starsze niż 8 lat i pod nadzorem. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak:
  - kąpiki kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i pozostałych stanowiskach pracy;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - farmy rolnicze;
  - obiekty oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Urządzenie służy do pasteryzacji owoców, warzyw itp., oraz do przygotowywania gorących napojów, do podgrzewania zup i sosów i do blanszowania owoców, warzyw itp. Nie używaj go do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.



### Ostrzeżenie:

Nieprawidłowe użycie może prowadzić do zranienia.

- Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie nominalne podane na jego tabliczce znamionowej jest zgodnie z napięciem w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka. Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęźników. W razie konieczności użyj przedłużacza, który jest ma moc wyjściową odpowiednią dla tego urządzenia.
- Nie odkładaj urządzenia na kuchenkę elektryczną lub gazową ani w jej bliskości, na ociekacz zlewozmywaka, na krawędź stołu, na niestabilne lub nierówne powierzchnie. Zawsze instaluj urządzenie na poziomej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Nad urządzeniem musi być zachowana wystarczająca przestrzeń do jego bezpiecznego napełniania.
- Nie używaj urządzenia w bezpośredniej bliskości wanny, prysznicza lub basenu itp. Lub w miejscu gdzie może pojawić się przyskająca woda.
- Używaj urządzenia przy temperaturze otoczenia w przedziale 5 do 35 °C.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami, które są z nim dostarczane.
- Przed uruchomieniem urządzenia zawsze upewnij się, że jest prawidłowo złożone i napełnione wodą.
- Minimalna ilość cieczy, którą napełnia się garnek wynosi w przybliżeniu 5 l. Nie napełniaj garnka po samą krawędź. Napełniaj go maksymalnie do poziomu 5 cm poniżej górnej krawędzi. W przypadku przepełnienia grozi niebezpieczeństwo wyprysnięcia zagrzanej cieczy.

- Dostępne powierzchnie urządzenia są zagrzone podczas jego użytkowania i po zakończeniu użytkowania w wyniku ciepła resztkowego. Nie dotykaj zagrzonej powierzchni. Do prac przy urządzeniu używaj izolowanych termicznie uchwytów.
- Podczas używania może dojść do wydostawania się pary dookoła pokrywy. Zachowaj zwiększoną ostrożność, aby nie doszło do poparzenia.
- Podczas prac przy gorących cieczach i potrawach zachowaj zwiększoną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie się gorących cieczy i potraw mogą spowodować oparzenia.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Nieprawidłowe użytkowanie może negatywnie wpływać na jego żywotność. Na wypadek przypadkowego uruchomienia pustego urządzenia, jest ono wyposażone w zabezpieczenie temperaturowe, które wyłączy je w przypadku przegrzania, aby nie doszło do jego uszkodzenia. Przed dalszym użytkowaniem trzeba pozostawić urządzenie na co najmniej 30 minut aby ostygło. Nie dolewaj płynu do garnka bezpośrednio po tym, jak doszło do jego wyłączenia.
- Do zagrzonego urządzenia nie wlewaj lodowato zimnej wody. W przeciwnym razie mogłoby dojść do popękania emaliowanej powierzchni garnka.
- Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz z gniazdka, jeśli nie będziesz go używać oraz jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, jak również przed przenoszeniem i czyszczeniem. Przed przenoszeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie aby ostygło.
- Nie przenoś urządzenia, jeśli jest napełnione zagrzaną cieczą lub słoikami.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Czyszczenie wykonuj zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie myj go pod strumieniem bieżącej wody.
- Dbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie miała kontaktu z wodą ani wilgocią. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kabel zasilający. Dbaj o to, aby nie zwiisał przez krawędź stołu ani nie dotykał gorącej powierzchni.
- Odłączaj urządzenie z gniazdka ciągnąc za wtyczkę kabla zasilającego, nie za kabel. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Jeśli kabel zasilający został uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Zabronione jest używanie urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub ma jakiegokolwiek znaki uszkodzenia. Aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji, nie naprawiaj ani w żaden sposób nie modyfikuj urządzenia samodzielnie. Wszystkie naprawy należy zlecić autoryzowanemu punktowi serwisowemu. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa z tytułu wadliwego świadczenia lub gwarancji jakości.

**A**

1

2

3

4

5

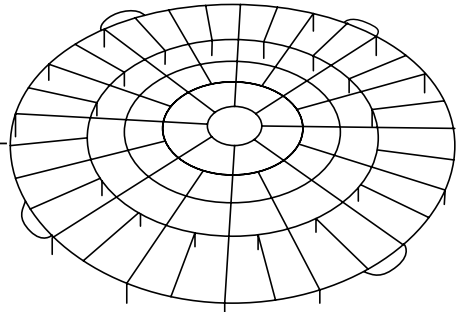
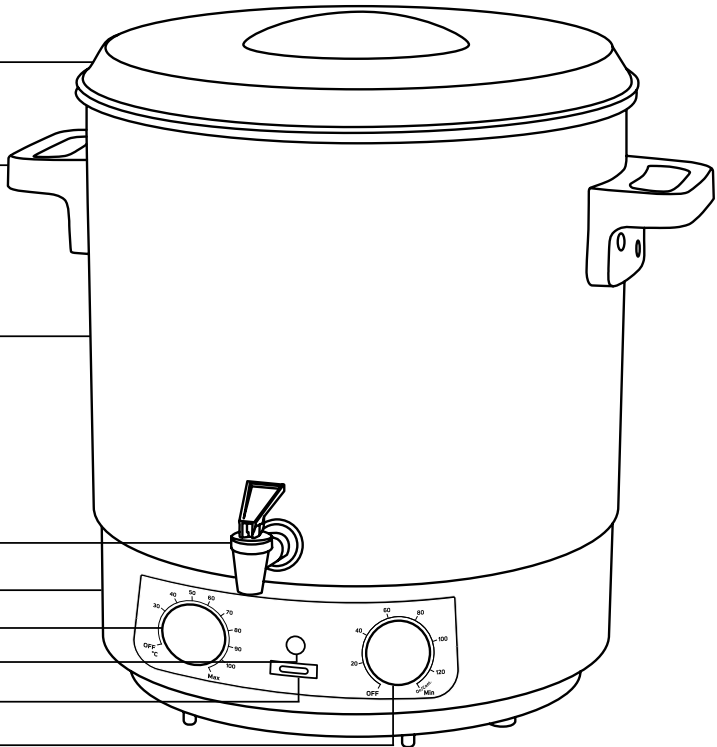
6

7

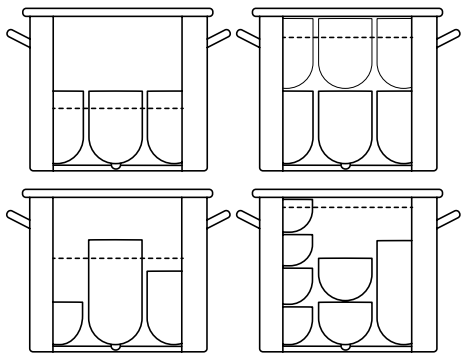
8

9

10



**B**



# Garnek do pasteryzacji

## Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia proszę zapoznać się z jego instrukcją obsługi, również w przypadku, gdy znasz się już na używaniu urządzeń podobnego typu. Używaj urządzenia tylko tak, jak jest opisane w tej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na wypadek przyszłych potrzeb.
- Minimalnie przez okres trwania ustawowego prawa z tytułu wadliwego świadczenia, ewentualnie gwarancji z tytułu jakości zalecamy zachować oryginalny karton transportowy, materiał do pakowania, dokument kasowy i potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancyjną. W razie potrzeby zalecamy zapakować urządzenie z powrotem do oryginalnego kartonu od producenta.

### OPIS URZĄDZENIA

- A1** Zdejmowana pokrywa  
**A2** Izolowane termicznie uchwyty  
**A3** Garnek, pojemność 27 l  
 Zmieści aż 14 szt. słoików o pojemności 1 l  
**A4** Kurek spustowy  
**A5** Baza posiada kabel zasilający.  
**A6** Regulator termostatu umożliwia płynne ustawienie temperatury w przedziale 30 do 100 °C (±5 °C).
- A7** Kontrolka świetlna sygnalizuje utrzymywanie ustawionej temperatury.  
**A8** Przelicznik do włączania i wyłączania sygnalizacji dźwiękowej  
**A9** Timer umożliwia ustawienie czasu automatycznego wyłączenia się w przedziale 20 do 120 min lub ustawienia ciągłej pracy.  
**A10** Ruszt do pasteryzacji, Ø 31 cm

### CEL UŻYTKOWANIA

- Garnek do pasteryzacji służy do pasteryzacji owoców, warzyw itp., do przygotowywania gorących napojów takich jak grzane wino, poncz, herbata itp. I zlewania ich do kieliszków, butelek itp., do ogrzewania zup, sosów i do blanszowania owoców, warzyw itp.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij z urządzenia i jego akcesoriów wszystkie materiały opakowaniowe włącznie z tabliczkami reklamowymi i etykietami.
- Wnętrze garnka **A3** wytrzyj zwilżoną ściereczką. Napełnij go mniej więcej 5 l czystej wody i pozostaw w nim wodę aby się gotowała przez około 10 minut. Następnie pozostaw urządzenie aby ostygło. Pod kurkiem spustowym **A4** umieść odpowiednio naczynie i wypuść do niego wodę. Szczegółowe zalecenia dotyczące obsługi urządzenia podane są w następnym rozdziale.



#### Uwaga:

Przed pierwszym uruchomieniem może pojawić się lekki nieprzyjemny zapach. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które szybko minie.

- Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

### UŻYWANIE URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na poziomej, suchej i stabilnej powierzchni i całkowicie rozwin kabel zasilający.
- Garnek **A3** napełnij wymaganą ilością wody lub innego płynu, tj. minimalnie 5 l, ale maksymalnie 5 cm poniżej górnej krawędzi garnka **A3**.
- Jeśli chcesz używać urządzenia do pasteryzacji, na dzień garnka **A3** najpierw ułóż ruszt do pasteryzacji **A10**. Na ruszcie do pasteryzacji **A10** umieść słoiki a następnie uzupełnij potrzebną ilość wody. Nigdy nie kładź słoików bezpośrednio na dno garnka do pasteryzacji **A3**. Słoiki mogą mieć różne wysokości i kształty i powinny być zanurzone w wodzie na ¾ do ¾. Jeśli ustawiasz je na sobie w dwóch lub większej liczbie rzędów, to najwyższy rząd powinien być zanurzony na ¾ swojej wysokości, zobacz rysunek B.
- Garnek **A3** zamknij pokrywą **A1** i podłącz kabel zasilający do gniazdka. Przelicznik **A8** ustaw w pozycji i regulatorem termostatu **A6** wybierz wymaganą temperaturę pasteryzacji. Timer **A9** ustaw w pozycji „On/Cont.” (ciąga praca). Teraz proces pasteryzacji jest rozpoczęty. Kontrolka świetlna **A7** się zaświeci. W ten sposób sygnalizowane jest ogrzewanie się urządzenia do wymaganej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury odezwie się sygnalizacja akustyczna a kontrolka świetlna **A7** zgaśnie.
- Po zagrzaniu się urządzenia do wymaganej temperatury przelącz przelicznik **A8** do pozycji oznaczonej symbolem i timerem **A9** ustaw wymagany czas pasteryzacji. Kontrolka świetlna **A7** będzie się włączać i wyłączać w trakcie pracy. W ten sposób sygnalizowane jest utrzymywanie ustawionej temperatury.
- Po ustawieniu timera **A9** nie zmieniaj już ustawień termostatu **A6**. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do błędów w odliczaniu czasu i timer **A9** będzie trzeba ponownie ustawić. Po upływie ustawionego czasu odezwie się sygnalizacja dźwiękowa i dojdzie do automatycznego wyłączenia się urządzenia.
- Po zakończeniu pasteryzacji pozostaw garnek **A3** aby chwilę wystygł. Wodę spuść kurkiem spustowym **A4**, ale nie całkowicie. Dno garnka **A3** pozostaw zakryte wodą aż do całkowitego ostygnięcia. Wypuszczenie wody z garnka **A3** można wykonać na dwa sposoby, poprzez dociśnięcie dźwigni kurka spustowego **A4** w dół lub uniesienie dźwigni do góry. Po uniesieniu do góry dźwignia się blokuje i nie trzeba

jej przytrzymywać. Woda będzie wypuszczana, dopóki będziesz przytrzymywać dźwignię dociśnięty w dół lub dopóki dźwignia będzie zablokowana w pozycji do góry. Do spuszczenia większej ilości wody zaleca się korzystanie z drugiego sposobu, tj. podniesienia dźwigni do góry. Po spuszczeniu wody ostrożnie wyjmij słoiki z a pomocą szczypliec lub rękawicy kucharskiej. Pozostaw słoiki aby powoli ostygły obrócone do góry dnem na ścierce. Puszki zanurz w zimnej wodzie.

- Urządzenia można również używać do ogrzewania zup, sosów i innych lepkich cieczy, do przygotowywania grzanego wina, ponczu, gorącej herbaty itd. W takim przypadku dopilnuj, aby z garnka do pasteryzacji **A3** wyjął ruszy do pasteryzacji **A10**.
- Aby zagrząć ciecz do wymaganej temperatury ustaw przelącznik **A8** w pozycji i regulatorem termostatu **A6** wybierz temperaturę. Timer **A9** ustaw w pozycji „On/Cont.” (ciąga praca). Po osiągnięciu ustawionej temperatury odezwie się sygnalizacja akustyczna a kontrolka świetlna **A7** zgaśnie. Przelącznik **A8** przelącz do pozycji oznaczonej symbolem . Timerem **A9** ustaw czas, przez jaki chcesz ogrzewać ciecz lub utrzymywać jej w ciepłym stanie przy wybranej temperaturze. Jeśli w trakcie pracy potrzebujesz zmienić ustawienia temperatury, ustaw ponownie również timer **A9**. Przykładem może być sytuacja, gdy chcesz ciecz przez jakiś czas gotować a następnie utrzymywać ją w ciepłym stanie. Jeśli ustawisz timer **A9** w pozycji „On/Cont.”, urządzenie będzie nieprzerwanie ogrzewać ciecz i nie dojdzie do automatycznego wyłączenia się.
- Lepkie ciecz trzeba stale mieszać w fazie ogrzewania, aby nie doszło do ich przypalenia. Regularne mieszanie jest wymagane również podczas utrzymywania ich w ciepłym stanie.
- Kurek spustowy **A4** jest odpowiedni do spuszczenia cieczy o niskiej lepkości takich jak na przykład grzane wino, poncz, gorąca herbata itd. Nie używaj go do spuszczenia zup, sosów itp. Aby nalać sos, zupę itp. z garnka do pasteryzacji **A3** należy użyć chochli.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator termostatu **A6** i timer **A9** w pozycji OFF (wyłączone) i odłącz urządzenie z gniazdka. Przed jakimikolwiek pracami pozostaw urządzenie aby ostygło.

### RADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PASTERYZACJI

- Do pasteryzacji używaj tylko dobrej jakości, świeżych i dojrzałych surowców. Przed pasteryzacją surowce dokładnie umyj pod bieżącą wodą i pozostaw je do wyschnięcia.
- Pojemniki do pasteryzacji (słoiki, puszki itd) muszą zostać wysterylizowane przed napełnieniem. To samo dotyczy ich zakrętek. Nie dotykaj wysterylizowanych pojemników ani ich zakrętek od wewnątrz. Nie używaj uszkodzonych pojemników lub zakrętek.
- Słoiki napełniaj maksymalnie 2 cm poniżej górnej krawędzi. Jeśli pasteryzujesz zmiksowane potrawy, miazgi, ketchupy itd. napełniaj słoiki maksymalnie 3 do 4 cm poniżej górnej krawędzi.
- Podczas pasteryzacji mięsa i wędlin (parówki itp.) napełniaj pojemniki tylko do ¾ ich objętości. Przed pasteryzacją pozabaw mięso kości. Wóź je do słoików jeszcze ciepłe i ewentualnie zalej sokiem, który pozostał podczas pieczenia itp. Pasteryzowane mięso pozostaw do następnego dnia a następnie pasteryzuj je jeszcze raz przez 1 godzinę.
- Nie pasteryzuj pokarmów, które zawierają śmietaną lub mąkę. Te surowce dodaje się dopiero przy podgrzewaniu potrawy.
- Zawsze dokładnie zakręć słoiki po napełnieniu.
- Czas pasteryzacji liczy się do osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Ekonomiczną metodą pasteryzacji jest sterylizacja w parze. Garnek **A3** napełnij wodą tylko do poziomu mniej więcej 15 cm i postaw słoiki na ruszcie do pasteryzacji **A10**. Jeśli woda częściowo się wygotuje, uzupełnij ją i jednocześnie przedłuż czas pasteryzacji o czas, który był potrzebny do ponownego osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Zalecane jest oznaczenie słoików i puszek informacją o zawartości i dacie pasteryzacji. Pasteryzowane potrawy najlepiej przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Pasteryzowane potrawy mają długi okres trwałości, ale nie jest on nieograniczony. Dlatego należy je kontrolować i na bieżąco konsumować. Jeśli otwarty słoik wykazuje jakiegokolwiek objawy zepsucia (nieprzyjemny zapach, powłoka na powierzchni itp.) nigdy nie konsumuj jego zawartości.
- Ta instrukcja zawiera tylko podstawowe rady i wskazówki dotyczące pasteryzacji, nie zaś dokładne procedury. Przepisy przygotowania zalewy i dokładne procedury pasteryzacji znajdziesz w literaturze naukowej.

### SZYBKI PRZEWODNIK PO PASTERYZACJI

SUROWECE	USTAWIENIE TEMPERATURY	ZALECANY CZAS PASTERYZACJI
<b>Owoce</b>		
Morele	90 °C	30 min
Brzoskwinie	90 °C	30 min
Gruszki (miękkie)	90 °C	30 min
Gruszki (twarde)	90 °C	50 min
Truskawki	80 °C	25 min
Jagody	85 °C	30 min
Maliny	80 °C	25 min

Warzywa		
Kalafior	100 °C	90 min
Czerwona lub biała kapusta	90 °C	120 min
Groszek	100 °C	130 min
Ogórki konserwowe	90 °C	30 min
Szparagi	100 °C	100 min
Mięso		
Mięso po obróbce termicznej w wyniku gotowania, duszenia lub pieczenia	100 °C	90 + 60 min (pasteryzacja 1. + 2. dnia)
Gotowy gulasz	100 °C	60 min
Parówki	100 °C	120 min



#### Uwaga:

Podane powyżej czasy są tylko orientacyjne i nie obejmują czasu potrzebnego do osiągnięcia wymaganej temperatury. Rzeczywisty czas pasteryzacji może się różnić w zależności od wielkości surowców. Zawsze przestrzegaj czasu podanego w konkretnych przepisach.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJE

### 1. BIEŻĄCE CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie, odłącz z gniazdka i pozostaw do wystygnięcia.
- Pozostałą zawartość garnka **A3** wylej lub wypuść kurkiem **A4** do odpowiedniego naczynia. Wnętrze garnka **A3** wypłucz czystą, ciepłą wodą. W razie potrzeby wytrzyj je zwilżoną ściereczką z niewielką ilością neutralnego płynu do naczyń. Po zastosowaniu płynu dokładnie wypłucz go czystą wodą.
- Kurek spustowy **A4** jest demontowany do łatwiejszego czyszczenia. Z kurka **A4** odkręć dźwignię i dokładnie opłucz ją pod czystą bieżącą wodą z niewielką ilością neutralnego płynu do naczyń. Zanieczyszczenia znajdujące się wewnątrz kurka spustowego **A4** możesz wyczyścić za pomocą wody i małej szczoteczki z delikatnym włosiem. Po wyczyszczeniu przykręć dźwignię z powrotem. Na koniec przepłucz kurek spustowy **A4** napełniając garnek **A3** czystą wodą, którą następnie spuść kurkiem **A4** do odpowiedniego naczynia.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia użyj szmatki delikatnie zwilżonej słabym roztworem detergentu. Po zastosowaniu detergentu wytrzyj powierzchnię szmatką delikatnie zwilżoną czystą wodą a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Urządzenia ani jego kabla zasilającego nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy. Do czyszczenia urządzenia nie używaj rozpuszczalników ani ściernych środków czyszczących. W przeciwnym wypadku mogłyby dojść do uszkodzenia jego powierzchni.

### 2. USUWANIE KAMIENIA

- Do usuwania kamienia można użyć roztworu przygotowanego z wody i octu lub kwasu cytrynowego. Zalecany stosunek rozcieńczenia wody i octu wynosi 1:1. Zalecane rozcieńczenie kwasu cytrynowego to mniej więcej dwie łyżeczki od herbaty na pół litra wody. Do garnka **A3** wlej przygotowany roztwór do usuwania kamienia, zagrzewaj go do temperatury około 80 °C i pozostaw na 30 do 60 minut. Następnie spuść roztwór kurkiem spustowym **A4** lub wylej. Garnek **A3** dokładnie wypłucz a przed następnym użyciem przegotuj w nim czystą wodę.

### PRZECHOWYWANIE

- Jeśli nie będziesz używać garnka, odłóż go w czyste suche miejsce, poza zasięgiem dzieci. Kabel zasilający można owinąć dookoła dolnej części bazy **A5**.

### DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia .....	220–240 V
Częstotliwość nominalna .....	50/60 Hz
Moc nominalna .....	1 800 W

Zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżone.

## ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż na miejsce przeznaczone przez miasto do składowania odpadów.

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ENERGETYCZNYCH



Ten symbol na produktach lub wyrobach oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane do zwykłych odpadów komunalnych. W celu właściwej utylizacji, odzysku i recyklingu przekaż te produkty do wyznaczonego punktu zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy podczas zakupu równoważnego nowego produktu.



Poprzez właściwą utylizację tego produktu pomagasz zachować cenne zasoby naturalne i wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, co mogłoby być skutkiem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

### Dla podmiotów gospodarczych w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz utylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, poproś swojego sprzedawcę lub dostawcę o potrzebne informacje,

### Utylizacja w pozostałych krajach poza Unią Europejską

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcesz zutylizować ten produkt, poproś o informacje o właściwym sposobie utylizacji miejscowy urząd lub swojego sprzedawcę.



Ten produkt spełnia wszystkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.