

guzzanti

**PASTERIZAČNÍ ZAŘÍZENÍ
PASTERIZAČNÉ ZARIADENIE
URZĄDZENIE DO PASTERYZACJI
PASZTÖRIZÁLÓ KÉSZÜLÉK
PASTERIZATOR
EINKOCHTOPF
STAINLESS STEEL PASTEURISER**

GZ-181D



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

Nepoužívejte tento spotřebič, dokud si nepřčtete a nepochopíte každou část tohoto návodu k obsluze.

Nesprávné používání může způsobit poškození a zrušit platnost záruky.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy a měl by být opravován pouze odborníky. Nesprávné opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele a zrušení záruky. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití, a ne pro komerční účely.

Varování! Spotřebič se velmi zahřívá, a proto je nevhodný pro používání dětmi. Musí být používán kompetentní osobou v souladu s těmito pokyny.

Bezpečnostní opatření: Stejně jako při manipulaci se všemi horkými kapalinami, je třeba přijmout opatření na ochranu před popáleninami. Měli byste si chránit dlaně, ruce, tělo a obličej.

Varování!

Spotřebič musí být umístěn na stabilním, rovném povrchu. Neumísťujte jej na horký povrch nebo v blízkosti otevřeného ohně. Napájecí kabel musí být během používání zcela odmotán a po celou dobu udržován v suchu.

Před zapnutím vždy doplňte zásobník pasterizačního zařízení. Nikdy neplňte zásobník přímo z vodovodního kohoutku. Pasterizační zařízení a jeho elektrické části nesmí přijít do kontaktu s mokrým povrchem.

Zásobník nepřepĺňujte. Hladina kapaliny v zásobníku nesmí přesahovat 4 cm pod horním okrajem. Při nadměrném přeplnění, může vyvrít horká kapalina, což může vést k opaření.

Při naplnění váží pasterizační zařízení více než 35 kg. Nepokoušejte se ho přemísťovat, když je spotřebič plný.

Před připojením k elektrické síti se ujistěte, zda je síťové napětí identické s údaji na typovém štítku. Spotřebič připojte jen k elektrické zásuvce.

Spotřebič nikdy neponořujte do vody.

Spotřebič nikdy nepřemísťujte, když je plný nebo horký.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli žádných horkých částí. Izolované rukojeti budou jedinou chladnou částí na dotek.

V případě znaků poškození pasterizačního zařízení, napájecího kabelu nebo jeho zástrčky ihned odpojte spotřebič od zdroje napájení!

Uchovávejte napájecí kabel vždy co nejdále od horkých částí.

Hrozí riziko opaření unikající párou – dávejte pozor při zvedání víka.

Nedovolte, aby zásobník vyvřel dosucha.

Pokud vyvře voda v zásobníku, bezpečnostní funkce zabrání jeho přehřátí. Nechte spotřebič vychladnout před naplněním vody, protože hrozí riziko opaření v důsledku náhlého vytvoření páry.

Pokud zaznamenáte nějaký problém v průběhu provozu, odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Po každém použití se ujistěte, zda je pasterizační zařízení odpojeno od elektrické sítě.

Budte mimořádně opatrní při dávkování horké kapaliny z výpustného uzávěru



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Důkladně vyčistěte vnitřní prostor pasterizačního zařízení pomocí měkké tkaniny s teplou mýdlovou vodou (nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky) a vypláchněte ho, přičemž dbejte na to, aby se žádné elektrické části nedostaly do kontaktu s vodou. **Nikdy** neponořujte spotřebič do vody.

Pasterizační zařízení naplňte přibližně 5 litry vody.

Nastavte ovladač teploty na 100 °C a stisknutím spusťte spotřebič, aby začala vřít voda.

Důležité: Než vodu vylijete, nechte ji vychladnout.

Během prvního použití se může vyskytnout mírný zápach ze spotřebiče; tento zápach zmizí po krátkém používání.

KONZERVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY (POKYNY)

Konzervování ovoce a zeleniny ve sklenicích udržuje přirozenou chuť a neporušenou texturu bez použití jakýchkoliv chemických konzervačních látek.

- Při konzervování zeleniny tímto způsobem buďte mimořádně opatrní. Zelenina neobsahuje dostatečné množství přírodních kyselin k zamezení růstu bakterií. Před konzervováním zeleniny doporučujeme provést průzkum.
- Ovoce obsahuje přírodní kyseliny.
- Čistota a důkladná/vhodná příprava ovoce a zeleniny je nezbytností pro zajištění trvanlivosti produktů.
- Ovoce a zelenina by měla být kvalitní, čerstvá a zralá.
- Ovoce a zeleninu připravte podle receptu, který používáte.
- Použijte specializované konzervační nádoby s uzávěry nebo šroubovacími víčky s gumovým těsněním. Měli byste dodržovat pokyny výrobce ohledně přesným informací o každém aspektu jejich použití.
- Pohledem zkontrolujte víčka a nádoby a vyřadte všechny, které jsou odřené nebo poškozené.
- Zkontrolujte těsnost těsnění. Pravidelně měňte těsnění, abyste zajistili dobré uzavření.
- Nádoby důkladně omyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, opláchněte v čisté vodě a otočte dnem vzhůru na čistou utěrku, aby vyschly.
- Nádoby a těsnění by měly být zcela čisté.
- Těsnění vložte do čisté vody, dokud je nebudete používat. (**Důležité:** Nepoužívejte žádná pórovitá, poškozená nebo vytahaná těsnění – mohly by se na nich zachytit kontaminanty ze vzduchu a znehodnotit tak obsah nádoby).
- Nádoby naplňte podle receptu, přičemž obvykle ponechte mezeru až do 2 cm pod okrajem. V případě konzervace měkkých potravin, např. jablečné pyré atd., ponechte pod okrajem mezeru 3 až 4 cm.

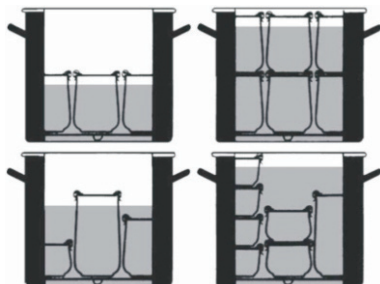
- Položte na nádobu čisté těsnění a těsně uzavřete pružinovými sponami, šroubovacími víčky nebo svorkami.

PŘED NASTAVENÍM ČASOVAČE:

- Položte naplněné a utěsněné nádoby na mřížku do zásobníku pasterizačního zařízení – vždy používejte mřížku – nikdy neumísťujte nádoby přímo na dno.
- Teplota vody, kterou chcete nalít do zásobníku, by měla být stejná jako teplota potravin obsažených v nádobách, aby byl zajištěn rovnoměrný proces ohřevu.

Přidejte studenou vodu pro skleněné nádoby se studeným obsahem; na konzervování nádob s horkým obsahem, to znamená, pokud bylo jídlo, které má být konzervováno předvařeno, přidejte příslušně teplou vodu.

- Konzervační nádoby by měly být ponořené ve vodě z 2/3 až 3/4; pokud pokladete nádoby na sebe, horní nádoby musí být ponořeny z 3/4. Viz ilustrace uvedená níže.



- Umístěte víko na pasterizační zařízení a ujistěte se, zda je dobře zajištěno. Berte prosím na vědomí, že nádoby mohou vystoupit až ke krytu pasterizačního zařízení. Není to problém za předpokladu, že víko důkladně pasuje, aby se zabránilo úniku páry.
- Připojte pasterizační zařízení k elektrické zásuvce.

TEPLOTA A ČASOVÁNÍ

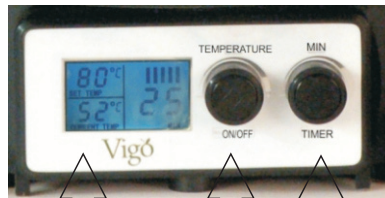
Čas a teplota konzervace se liší podle kyselosti ovoce a zeleniny. Věnujte mimořádnou pozornost při konzervování zeleniny touto metodou. Zelenina neobsahuje dostatek přírodních kyselin k zabránění růstu bakterií. Před konzervováním zeleniny doporučujeme provést výzkum. Ovoce obsahuje přírodní kyseliny. Pokyny týkající se vhodné teploty a časů konzervování široké škály ovoce a zeleniny naleznete v níže uvedené tabulce pro přípravu a receptu, který používáte.

Tabulka pro přípravu (pokyny)

Ovoce			Zelenina		
Rybíz	85°C	20 min.	Květák	var	90 min.
Jablečné pyré	90°C	30 min.	Fazole	var	120 min.
Hrušky	90°C	30 min.	Bob	var	90 min.
Jahody	75°C	25 min.	Hrách	var	120 min.
Borůvky	85°C	25 min.	Nakládačky	90°C	30 min.
Maliny	80°C	30 min.	Mrkev	var	90 min.
Třešně	80°C	30 min.	Tuřín	var	90 min.
Švestky	90°C	30 min.	Dýně	90°C	30 min.
Broskve	90°C	30 min.	Růžič. kapusta	var	120 min.
Meruňky	90°C	30 min.	Chřest	var	120 min.
Rebarbora	var	30 min.	Kučer. kapusta	var	120 min.
Angrešt	80°C	30 min.	Rajčata	90°C	30 min.

NASTAVENÍ TERMOSTATU A ČASOVAČE:

Spotřebič je vybaven elektricky synchronizovaným časovačem s digitálním displejem. Na levé straně displeje je zobrazena nastavená teplota (horní) a aktuální teplota (dolní) ve stupních Celsia. Na pravé straně displeje je zobrazen čas v minutách.



LCD displej

Termostat
a zapnutí/
vypnutí

Ovládač časovače

- Otočením levého ovladače nastavte požadovanou teplotu – v rozsahu mezi 30 °C a 100 °C.
- Pomocí pravého ovladače nastavte požadovaný čas – v rozsahu mezi 1 a 120 minutami. Pokud není na displeji zobrazen žádný čas, stiskněte ovladač na jeho aktivaci.
- Stisknutím levého ovladače zapnete ohřívač – nad zobrazením časovače se zobrazí 6 vertikálních pruhů, které indikují, že ohřívač je zapnutý.
- Po dosažení nastavené teploty (nastavená teplota = aktuální teplota) zazní akustický signál a spustí se časovač (označený symbolem přesýpacích hodin). Toto je spuštění pasterizace/času přípravy.
- Po uplynutí nastaveného času, bude znít opakovaně akustický signál.
- Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zastavte spotřebič.

Poznámka:

Čas ohřevu není zahrnut v čase konzervace. Čas konzervace se spustí po dosažení zvolené teploty; od tohoto bodu začne fungovat časovač.

Poznámka:

Pokud není pasterizační zařízení používáno, nebo nejsou změněny ovládací prvky v průběhu 5 minut, displej zhasne. Chcete-li opět zapnout displej, stiskněte jeden z ovladačů.

OCHRANA PŘED PŘEHŘÁTÍM:

Pokud není v zásobníku spotřebiče dostatek vody, zazní signál a blikající symbol zobrazí naplnění zásobníku kapalinou (levá horní strana časovače). Ihned přidejte více vody na dostatečnou úroveň pro proces, který jdete uskutečnit. **Pokud není přidána voda, pasterizační zařízení se automaticky vypne a musíte ho nechat vychladnout před přidáním vody a opětovným spuštěním.**

PO KONZERVOVÁNÍ:

- Při manipulaci s horkými předměty noste přiměřenou ochranu, opatrně vyjměte konzervační nádoby.
- Uzávěry víka by měly zůstat zavřeny do té doby, dokud nejsou nádoby zcela vychlazeny.
- Konzervované pokrmy a nápoje je nejlépe skladovat na suchém, chladném a tmavém místě.
- Když dokončíte proces pasterizace, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Zásobník úplně vyprázdněte. Provést to můžete otevřením výpustného otvoru a vypuštěním vody do vhodné teplovzdušné nádoby.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Nechte pasterizační zařízení vychladnout.
- Vyčistěte zásobník pomocí navlhčené tkaniny.
- Vnější povrch pasterizačního zařízení otřete vlhkou tkaninou.

Varování! Ujistěte se, zda je napájecí kabel chráněn před mokrem/vlhkem.

Varování! Nikdy neponořujte spotřebič do vody.

Varování! Ujistěte se na spodní straně spotřebiče nedochází k vniknutí žádné vody ani páry.

Varování! Nikdy nepoužívejte tlakové parní čističe.

Varování! Na čištění pasterizačního zařízení nikdy nepoužívejte abrazivní, drátěné nebo ostré předměty.

Poznámka: Vápenaté zbytky, které se mohly nahromadit, je možné čas od času odstranit trochou octa zředěného ve vodě nebo pomocí vhodného prostředku na odstraňování usazenin. **V případě čištění pomocí octa s vodou nebo pomocí prostředku na odstraňování usazenin, naplňte potom zásobník čistou vodou a nechte ji přejít varem. Je to nezbytné, protože vápenaté usazeniny mohou mít vliv na výkon ohřevu a regulaci teploty.**

VYPOUŠTĚCÍ OTVOR

Čas od času byste měli odšroubovat uzávěr ze zásobníku a vyčistit ho. Když je pasterizační zařízení odpojeno od elektrické zásuvky a úplně vychlazeno, odpojte a vyčistěte uzávěr příslušným způsobem: Jednou rukou uchopte uzávěr a druhou rukou uchopte plastovou matici uvnitř zásobníku. Otočením uzávěru proti směru hodinových ručiček ho odšroubujte. Vrstvený kryt v horní části uzávěra je pak možné odšroubovat, na uvolnění mechanismu uzávěru. Vyčistěte jednotlivé části spotřebiče teplou, mýdlovou vodou. Opláchněte, vysušte a vraťte na své místo. **Nezapomeňte vyměnit silikonová těsnění na vnitřní a vnější straně zásobníku a dotažením matice vytvořte těsnění. Uzávěr musí být zajištěn, ne však příliš.**

PASTERIZACE JABLEČNÉ ŠŤÁVY

- Jablka by měla být čistá, neotlučená a bez plísní. Pravidlem je „odšťavnit jen ta jablka, které byste rádi snědli“.
- Rozdrcením a lisováním jablek vyrobte čerstvou šťávu a pokud je to potřebné, vyberte všechny velké části ovoce ze šťávy.
- Ihned pasterizujte, nebo k vytvoření čistší šťávy, nechte usadit pevné látky v průběhu noci v čisté uzavřené nádobě.
- Používejte jen čisté, skleněné láhve se šroubovací uzávěrem. Značka Vigo dodává láhve vhodné na pasterizaci šťávy.

- Před naplněním zkontrolujte, zda má skleněná láhev vyraženu měрку vyjádřenou v mm kolem základny. Naplňte láhev po tuto úroveň, ale nepřepněte ji, protože šťáva při ohřevu zvětší objem.
- Pokud nemá láhev označenou hladinu naplnění, musíte nechat mezeru v horní části, aby byla umožněna roztažnost šťávy při zahřátí.
- Naplňte láhve šťávou. Nezapomeňte ponechat mezeru v horní části pro tepelnou roztažnost.
- Uvolněte šroubovací uzávěry. Neodšroubujte je zcela.
- Opatrně položte naplněné láhve na mřížku v zásobníku pasterizačního zařízení. Vždy používejte mřížku – nikdy neumísťujte láhve přímo na dno spotřebiče.
- Naplňte zásobník vodou v rozsahu 25–50 mm od vrchu láhve.
- Umístěte víko na pasterizační zařízení a ujistěte se, zda je dobře připevněno.
- Připojte spotřebič k elektrické zásuvce a zapněte ho.
- Účinná pasterizace vyžaduje, aby byla šťáva zahřata na teplotu nejméně 70 °C a udržována při této teplotě 20 minut. Nejlepší je nastavit termostat na 75 °C a časovač nastavit na 25 minut (Viz **Nastavení termostatu a časovače**).
- Po dokončení pasterizace, opatrně vyjměte láhve, přičemž mějte nasazeny příslušné ochranné prostředky.
- Úplně dotáhněte víčka.
- Opatrně položte každou naplněnou láhev na bok tak, aby se horká šťáva dostala do úplného kontaktu s těsněním na vnitřní straně víčka. Nechte šťávu vychladnout v této poloze.

HRUŠKOVÁ ŠTÁVA

Pasterizace je účinná pouze pokud je šťáva dostatečně kyselá.

Zatímco česká jablka na konzumaci a vaření mají téměř jistě dostatečný obsah kyselin (přibližně 4 g nebo více na litr šťávy), hrušky pravděpodobně neobsahují dostatečné množství kyseliny a při pasterizaci hruškové šťávy je třeba věnovat dostatečnou pozornost: je třeba přidat minimálně 4 g kyseliny na litr šťávy – doporučujeme směs 50/50 kyseliny jablečné a kyseliny citronové (obě jsou k dispozici od společnosti Vigo).

Kyselinu rozpustíte v malém množství teplé vody nebo šťávy předtím, než ji zamícháte do zbytku šťávy před plněním do láhví. V případě jakýchkoliv pochybností doporučujeme, aby nebyla hrušková šťáva pasterizována.

JINÉ POUŽITÍ

Pasterizační zařízení je ideální pro přípravu velkého množství vařeného jablečného moštu nebo vína – termostat nastavte na přibližně 70 °C. Chcete-li používat spotřebič bez časovače, stiskněte ovladač časovače. Zobrazení minut se vymaže a zobrazí se symbol vodorovné číslice „8“. Ovládejte zapnutí/vypnutí termostatu podle potřeby.

Spotřebič lze použít jako velkou termosku. Pokud chcete uvařit vodu, nastavte termostat na 100 °C.

Nezapomeňte pasterizační zařízení důkladně vyčistit po každém použití – viz „Čištění“.

Volitelné doplňky od společnosti Vigo:

- **Pevné gumové rukavice** (99073/74 & 47)
- **Vodotěsná gumová zástěra** (99067)
- **Láhve s víčky**(97642) - prodávány v baleních po 24
- **Náhradní víčka** (97449) - balené po 100
- **Kartáček na láhve** (94259)
- **Odkapávací sušič na láhve**(96105/06)
- **Oplachovač láhví** (96103)
- **Nástavec parního odšťavňovače** (96411): Pomocí nástavce parního odšťavňovače lze přeměnit pasterizační zařízení na odšťavňovač. Je to perfektní, pokud chcete vyrábět šťávu z peckovin, bobulovin nebo tvrdého ovoce, jako jsou divoce rostoucí jablka atd.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

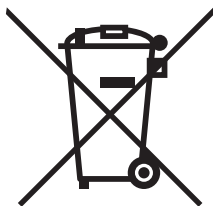
Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Nepoužívajte tento spotrebič dovedy, pokiaľ si neprečítate a nepochopíte každú časť tohto návodu na obsluhu. Nesprávne používanie môže spôsobiť poškodenie a zrušiť platnosť záruky.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Tento spotrebič je v súlade s príslušnými bezpečnostnými predpismi a mal by byť opravovaný len odborníkmi. Nesprávne opravy môžu spôsobiť vážne nebezpečenstvo pre používateľa a zrušenie záruky. Spotrebič je určený len pre domáce použitie a nie na komerčné účely.

Varovanie! Spotrebič sa veľmi zahrieva a preto je nevhodný pre používanie deťmi. Musí byť používaný kompetentnou osobou v súlade s týmito pokynmi.

Bezpečnostné opatrenia: Rovnako ako pri manipulácii so všetkými horúcimi kvapalinami, je potrebné prijať opatrenia na ochranu pred popáleninami. Mali by ste si chrániť dlane, ruky, telo a tvár.

Varovania!

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, rovnom povrchu. Neumiestňujte ho na horúci povrch alebo v blízkosti otvoreného ohňa. Napájací kábel musí byť počas používania úplne odmotaný a po celý čas udržiavaný v suchu.

Pred zapnutím vždy doplňte zásobník pasterizačného zariadenia. Nikdy neplňte zásobník priamo z vodovodného kohútika. Pasterizačné zariadenie a jeho elektrické časti nesmú prísť do kontaktu s mokrým povrchom.

Zásobník neprepĺňajte. Hladina kvapaliny v zásobníku nesmie presahovať 4 cm pod horným okrajom. Pri nadmernom preplnení, môže vyvrieť horúca kvapalina, čo môže viesť k obareniu.

Pri naplnení, váži pasterizačné zariadenie viac ako 35 kg. Nepokúšajte sa ho premiestňovať, keď je spotrebič plný.

Pred pripojením k elektrickej sieti sa uistite, či je sieťové napätie identické s údajmi na typovom štítku. Spotrebič pripojte len k elektrickej zásuvke.

Spotrebič nikdy neponárajte do vody.

Spotrebič nikdy nepremiestňujte keď je plný alebo horúci.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli žiadnych horúcich častí. Izolované rukoväti budú jedinou chladnou časťou na dotyk.

V prípade znakov poškodenia pasterizačného zariadenia, napájacieho kábla alebo jeho zástrčky ihneď odpojte spotrebič od zdroja napájania! Uchovávajte napájací kábel čo najďalej od horúcich častí.

Hrozí riziko oparenia unikajúcou parou - dávajte pozor pri dvíhaní veka. Nedovoľte aby zásobník vyvrel dosucha.

Ak vyvrie voda v zásobníku, bezpečnostná funkcia zabráni jeho prehriatiu. Nechajte spotrebič vychladnúť pred naplnením vody, pretože hrozí riziko oparenia v dôsledku náhleho vytvorenia pary.

Ak zaznamenáte nejaký problém v priebehu prevádzky, odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Po každom použití sa uistite, či je pasterizačné zariadenie odpojené od elektrickej siete.

Budte mimoriadne opatrní pri dávkovaní horúcej kvapaliny z výpustného uzáveru



PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Dôkladne vyčistíte vnútorný priestor pasterizačného zariadenia pomocou mäkkej tkaniny s teplou mydlovou vodou (nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky) a vypláchnite ho, pričom dbajte na to, aby sa žiadne elektrické časti nedostali do kontaktu s vodou. **Nikdy** neponárajte spotrebič do vody.

Pasterizačné zariadenie naplňte približne 5 litrami vody.

Nastavte ovládač teploty na 100 °C a stlačením spustíte spotrebič aby začala vriieť voda.

Dôležité: Skôr ako vodu vylejete, nechajte ju vychladnúť.

V priebehu prvého použitia sa môže vyskytnúť mierny zápach zo spotrebiča; tento zápach zmizne po krátkom používaní.

KONZERVOVANIE OVOCIA A ZELENINY (POKYNY)

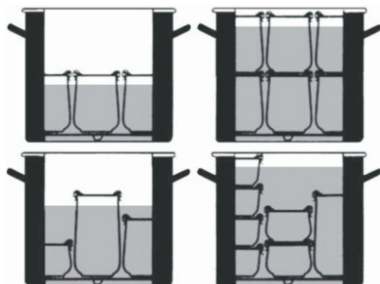
Konzervovanie ovocia a zeleniny v pohároch udržiava prirodzenú chuť a neporušenú textúru bez použitia akýchkoľvek chemických konzervačných látok.

- Pri konzervovaní zeleniny týmto spôsobom budte mimoriadne opatrní. Zelenina neobsahuje dostatočné množstvo prírodných kyselín na zamedzenie rastu baktérií. Pred konzervovaním zeleniny odporúčame vykonať prieskum.
- Ovocie obsahuje prírodné kyseliny.
- Čistota a dôkladná/vhodná príprava ovocia a zeleniny je nevyhnutnosťou pre zaistenie trvanlivosti produktov.
- Ovocie a zelenina by mala byť kvalitná, čerstvá a zrelá.
- Ovocie a zeleninu pripravte podľa receptu, ktorý používate.
- Použite špecializované konzervačné nádoby s uzávermi alebo skrutkovými viečkami s gumovým tesnením. Mali by ste dodržiavať pokyny výrobcu ohľadom presným informácii o každom aspekte ich použitia.
- Pohľadom skontrolujte viečka a nádoby a vyradte všetky, ktoré sú oškreté alebo poškodené.
- Skontrolujte tesnosť tesnenia. Pravidelne meňte tesnenie, aby ste zaistili dobré uzavretie.
- Nádoby dôkladne umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, opláchnite v čistej vode a otočte hore dnom na čistú utierku, aby vyschli.
- Nádoby a tesnenia by mali byť úplne čisté.
- Tesnenia vložte do čistej vody, pokiaľ ich nebudete používať. (**Dôležité:** Nepoužívajte žiadne pórovité, poškodené alebo roztáhané tesnenia - mohli by sa na nich zachytiť kontaminanty zo vzduchu a znehodnotiť tak obsah nádoby).
- Nádoby naplňte podľa receptu, pričom zvyčajne ponechajte medzeru až do 2 cm pod okrajom. V prípade konzervovania mäkkých potravín, napr. jablkové pyré atď., ponechajte pod okrajom medzeru 3 až 4 cm.

- Položte na nádobu čisté tesnenie a tesne uzavrite pružinovými sponami, skrutkovacími viečkami alebo svorkami.

PRED NASTAVENÍM ČASOVAČA:

- Položte naplnené a utesnené nádoby na mriežku do zásobníka pasterizačného zariadenia - vždy používajte mriežku - nikdy neumiestňujte nádoby priamo na dno.
- Teplota vody, ktorú chcete naliať do zásobníka, by mala byť rovnaká ako teplota potravín obsiahnutých v nádobách, aby bol zabezpečený rovnomerný proces ohrevu.
Pridajte studenú vodu pre sklenené nádoby so studeným obsahom; na konzervovanie nádob s horúcim obsahom, to znamená, ak bolo jedlo, ktoré má byť konzervované predvarené, pridajte príslušne teplú vodu.
- Konzervačné nádoby by mali byť ponorené vo vode z $\frac{2}{3}$ až $\frac{3}{4}$; ak poukladáte nádoby na seba, horné nádoby musia byť ponorené z $\frac{3}{4}$.
Pozrite si ilustráciu uvedenú nižšie.



- Umiestnite veko na pasterizačné zariadenie a uistite sa, či je dobre zaistené. Berte prosím na vedomie, že nádoby môžu vystúpiť až k krytu pasterizačného zariadenia. Nie je to problém za predpokladu, že veko dôkladne pasuje, aby sa zabránilo úniku pary.
- Pripojte pasterizačné zariadenie k elektrickej zásuvke.

TEPLOTA A ČASOVANIE

Čas a teplota konzervácie sa líši podľa kyslosti ovocia a zeleniny. Venujte mimoriadnu pozornosť pri konzervovaní zeleniny touto metódou.

Zelenina neobsahuje dostatok prírodných kyselín na zabránenie rastu baktérií. Pred konzervovaním zeleniny odporúčame vykonať výskum.

Ovocie obsahuje prírodné kyseliny. Pokyny týkajúce sa vhodnej teploty a časov konzervovania širokej škály ovocia a zeleniny, nájdete v nižšie uvedenej tabuľke pre prípravu a recepte, ktorý používate.

Tabuľka pre prípravu (pokyny)

Ovocie

Ríbezle	85 °C	20 min.
Jablkové pyrė	90 °C	30 min.
Hrušky	90 °C	30 min.
Jahody	75 °C	25 min.
Čučoriedky	85 °C	25 min.
Maliny	80 °C	30 min.
Čerešne	80 °C	30 min.
Slivky	90 °C	30 min.
Broskyne	90 °C	30 min.
Marhule	90 °C	30 min.
Rebarbora	var	30 min.
Egreše	80 °C	30 min.

Zelenina

Karfiol	var	90 min.
Fazuľa	var	120 min.
Bôb	var	90 min.
Hrach	var	120 min.
Nakladačky	90 °C	30 min.
Mrkva	var	90 min.
Kvaka	var	90 min.
Tekvica	90 °C	30 min.
Ružičkový kel	var	120 min.
Špargľa	var	120 min.
Kučeravý kel	var	120 min.
Paradajky	90 °C	30 min.

NASTAVENIE TERMOSTATU A ČASOVAČA:

Spotrebič je vybavený elektricky synchronizovaným časovačom s digitálnym displejom. Na ľavej strane displeja je zobrazená nastavená teplota (horná) a aktuálna teplota (dolná) v stupňoch Celzia. Na pravej strane displeja je zobrazený čas v minútach.



LCD displej

Termostat
a zapnutie/
vypnutie

Ovládač časovača

- Otočením ľavého ovládača nastavte požadovanú teplotu - v rozsahu medzi 30 °C a 100 °C.
- Pomocou pravého ovládača nastavte požadovaný čas - v rozsahu medzi 1 a 120 minútami. Ak nie je na displeji zobrazený žiaden čas, stlačte ovládač na jeho aktiváciu.
- Stlačením ľavého ovládača zapnete ohrievač - na zobrazení časovača sa zobrazí 6 vertikálnych pruhov, ktoré indikujú, že ohrievač je zapnutý.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty (nastavená teplota = aktuálna teplota) zaznie akustický signál a spustí sa časovač (označený symbolom presýpacích hodín). Toto je spustenie pasterizácie/času prípravy.
- Po uplynutí nastaveného času, bude znieť opakovane akustický signál.
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia zastavte spotrebič.

Poznámka:

Čas ohrevu nie je zahrnutý v čase konzervácie. Čas konzervácie sa spustí po dosiahnutí zvolenej teploty; od tohto bodu začne fungovať časovač.

Poznámka:

Ak nie je pasterizačné zariadenie používané, alebo nie sú zmenené ovládacie prvky v priebehu 5 minút, displej zhasne. Ak chcete opäť zapnúť displej, stlačte jeden z ovládačov.

OCHRANA PRED PREHRIATÍM:

Ak nie je v zásobníku spotrebiča dostatok vody, zaznie akustický signál a blikajúci symbol zobrazí naplnenie zásobníka kvapalinou (ľavá horná strana časovača). Ihneď pridajte viac vody na dostatočnú úroveň pre proces, ktorý idete uskutočniť. **Ak nie je pridaná voda, pasterizačné zariadenie sa automaticky vypne a musíte ho nechať vychladnúť pred pridaním vody a opätovným spustením.**

PO KONZERVOVANÍ:

- Pri manipulácii s horúcimi predmetmi noste primeranú ochranu, opatrne vyberte konzervačné nádoby.
- Uzávery veka by mali zostať zatvorené dovtedy pokiaľ nie sú nádoby úplne vychladené.
- Konzervované pokrmy a nápoje je najlepšie skladovať na suchom, chladnom a tmavom mieste.
- Keď dokončíte proces pasterizácie, odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Zásobník úplne vyprázdňte. Uskutočniť to môžete otvorením výpustného otvoru a vypustením vody do vhodnej teplovzdornej nádoby.

ČISTENIE

- Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Nechajte pasterizačné zariadenie vychladnúť.
- Vyčistite zásobník pomocou navlhčenej tkaniny.
- Vonkajší povrch pasterizačného zariadenia utrite pomocou vlhkej tkaniny.

Varovanie! Uistite sa, či je napájací kábel chránený pred mokrom/vlhkom.

Varovanie! Nikdy neponárajte spotrebič do vody.

Varovanie! Uistite sa, či na spodnej strane spotrebiča nedochádza k vniknutiu žiadnej vody ani pary.

Varovanie! Nikdy nepoužívajte tlakové parné čističe.

Varovanie! Na čistenie pasterizačného zariadenia nikdy nepoužívajte abrazívne, drôtené alebo ostré predmety.

Poznámka: Vápenaté zvyšky, ktoré sa mohli nahromadiť, je možné z času na čas odstrániť trochou octu zriedeného vo vode alebo pomocou vhodného prostriedku na odstraňovanie usadenín.

V prípade čistenia pomocou octu s vodou, alebo pomocou prostriedku na odstraňovanie usadenín, naplňte potom zásobník čistou vodou a nechajte ju zovrieť. Je to nevyhnutné, pretože vápenaté usadeniny môžu mať vplyv na výkon ohrevu a reguláciu teploty.

VYPÚŠŤACÍ OTVOR

Čas od času by ste mali odskrutkovať uzáver zo zásobníka a vyčistiť ho. Keď je pasterizačné zariadenie odpojené od elektrickej zásuvky a úplne vychladený, odpojte a vyčistite uzáver príslušným spôsobom: Jednou rukou uchopte uzáver a druhou rukou uchopte plastovú maticu vo vnútri zásobníka. Otočením uzáveru proti smeru hodinových ručičiek ho odskrutkujte. Vrstvený kryt v hornej časti uzáveru je potom možné odskrutkovať, na uvoľnenie mechanizmu uzáveru. Vyčistite jednotlivé časti spotrebiča teplou, mydlovou vodou. Opláchnite, vysušte a vráťte na svoje miesto. **Nezabudnite vymeniť silikónové tesnenia na vnútornej a vonkajšej strane zásobníka a dotiahnutím matice vytvorte tesnenie. Uzáver musí byť zaistený, nie však príliš.**

PASTERIZÁCIA JABLKOVEJ ŠŤAVY

- Jablká by mali byť čisté, neotlčené a plesne. Pravidlom je „odštváť len tie jablká, ktoré by ste radi zjedli“.
- Rozdrvením a lisovaním jablák vyrobte čerstvú šťavu a ak je to potrebné, vyberte všetky veľké časti ovocia zo šťavy.
- Ihneď pasterizujte, alebo na vytvorenie čistejšej šťavy, nechajte usadiť pevné látky v priebehu noci v čistej uzavretej nádobe.
- Používajte len čisté, sklenené fľaše so skrutkovacím uzáverom. Značka Vigo dodáva fľaše vhodné na pasterizáciu šťavy.

- Pred naplnením skontrolujte, či má sklenená fľaša vyrazenú mierku vyjadrenú v mm okolo základne. Naplňte fľašu po túto úroveň, ale nepreplňte ju, pretože šťava sa pri ohreve rozšíri.
- Ak nemá fľaša označenú hladinu naplnenia, musíte nechať medzeru v hornej časti, aby bolo umožnená rozťažnosť šťavy pri zahriatí.
- Naplňte fľaše šťavou. Nezabudnite ponechať medzeru v hornej časti pre tepelnú rozťažnosť.
- Uvoľnite skrutkovacie uzávery. Neodskrutkujte ich úplne.
- Opatrne položte naplnené fľaše na mriežku v zásobníku pasterizačného zariadenia. Vždy používajte mriežku - nikdy neumiestňujte fľaše priamo na dno spotrebiča.
- Naplňte zásobník vodou v rozsahu 25 - 50 mm od vrchu fľaše.
- Umiestnite veko na pasterizačné zariadenie a uistite sa, či je dobre pripevnené.
- Pripojte spotrebič k elektrickej zásuvke a zapnite ho.
- Účinná pasterizácia vyžaduje, aby bola šťava zohriata na teplotu najmenej 70 °C a udržiavaná pri tejto teplote 20 minút. Najlepšie je nastaviť termostat na 75 °C a časovač nastaviť na 25 minút (Pozrite si časť **Nastavenie termostatu a časovača**).
- Po dokončení pasterizácie, opatrne vyberte fľaše, pričom majte nasadené príslušné ochranné prostriedky.
- Úplne dotiahnite viečka.
- Opatrne položte každú naplnenú fľašu na bok tak, aby sa horúca šťava dostala do úplného kontaktu s tesnením na vnútornej strane viečka. Nechajte šťavu vychladnúť v tejto polohe.

HRUŠKOVÁ ŠŤAVA

Pasterizácia je účinná len vtedy, ak je šťava dostatočne kyslá.

Zatiaľ čo anglické jablká na konzumáciu a varenie majú takmer určite dostatočný obsah kyselín (približne 4 g alebo viac na liter šťavy), hrušky pravdepodobne neobsahujú dostatočné množstvo kyseliny a pri pasterizácii hruškovej šťavy je potrebné venovať dostatočnú pozornosť: je potrebné pridať minimálne 4 g kyseliny na liter šťavy - odporúčame zmes 50/50 kyseliny jablčnej a kyseliny citrónovej (obe sú k dispozícii od spoločnosti Vigo).

Kyselinu rozpustíte v malom množstve teplej vody alebo šťavy predtým, ako ju zamiešate do zvyšku šťavy pred pnením do fliaš. V prípade akýchkoľvek pochybností odporúčame, aby nebola hrušková šťava pasterizovaná.

INÉ POUŽITIE

Pasterizačné zariadenie je ideálne na prípravu veľkého množstva vareného jablkového muštu alebo vína - termostat nastavte na približne 70 °C. Ak chcete používať spotrebič bez časovača, stlačte ovládač časovača. Zobrazenie minút sa vymaže a zobrazí sa symbol vodorovnej číslice „8“. Ovládajte zapnutie/vypnutie termostatu podľa potreby.

Spotrebič je možné použiť ako veľkú termosku. Ak chcete uvariť vodu, nastavte termostat na 100 °C.

Nezabudnite pasterizačné zariadenie dôkladne vyčistiť po každom použití - pozrite si časť „Čistenie“.

Voliteľné doplnky od spoločnosti Vigo:

- **Pevné gumové rukavice** (99073/74 a 47)
- **Vodotesná gumová zástera** (99067)
- **Fľaše s viečkami** (97642) - predávané v baleniach po 24
- **Náhradné viečka** (97449) - balené po 100
- **Fefka na fľaše** (94259)
- **Odkvapkávací sušič na fľaše** (96105/06)
- **Oplachovač fliaš** (96103)
- **Nástavec parného odšťavovača** (96411): Pomocou nástavca parného odšťavovača je možné premeniť pasterizačné zariadenie na odšťavovač. Je to perfektné, ak chcete vyrábať šťavu z kôstkového ovocia, bobuľového ovocia alebo tvrdého ovocia, ako sú divoko rastúce jablká, atď.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.
Na Zlatnici 301/2
Praha 4, PSČ 147 00
www: www.privest.cz
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819

Nie używaj tego urządzenia dopóki nie przeczytasz ze zrozumieniem wszystkich części niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe używanie może spowodować uszkodzenia i unieważnić gwarancję.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i powinno być naprawiane tylko przez specjalistów. Niewłaściwe naprawy mogą powodować poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie w celach komercyjnych.

Ostrzeżenie! Urządzenie mocno się nagrzewa i dlatego jest nieodpowiednie do używania przez dzieci. Musi być używane przez kompetentną osobę zgodnie ze wskazówkami.

Środki bezpieczeństwa: Tak samo jak podczas manipulacji ze wszystkimi gorącymi cieczami, konieczne jest podjęcie środków w celu ochrony przed oparzeniami. Należy chronić dłonie, ręce, ciało i twarz.

Ostrzeżenia!

Urządzenie musi być umieszczone na stabilnej, równej powierzchni. Nie umieszczaj go na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia. Przewód zasilający musi być podczas używania całkowicie rozwinięty i przez cały czas użytkowania suchy.

Przed włączeniem zawsze uzupełnij pojemnik urządzenia do pasteryzacji. Nigdy nie napełniaj pojemnika bezpośrednio z kranu. Urządzenie do pasteryzacji i jego elektryczne części nie mogą nigdy dotykać mokrych powierzchni.

Nie przepelniaj pojemnika. Głębokość płynu w pojemniku nie może przekraczać 4 cm pod górną krawędzią. Przy nadmiernym przepelnieniu, może się wylać gorąca ciecz, co może prowadzić do oparzeń.

Przy napełnieniu urządzenie do pasteryzacji waży ponad 35 kg. Nie przenoś go, gdy urządzenie jest pełne.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej upewnij się, czy napięcie sieciowe jest identyczne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie podłącz tylko do gniazdka elektrycznego.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy jest pełne lub gorące.

Uważaj, aby nie dotknąć żadnych gorących części. Izolowane uchwyty będą jedyną chłodną w dotyku częścią.

W przypadku oznak uszkodzenia urządzenia do pasteryzacji, przewodu zasilającego lub jego wtyczki natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania! Trzymaj przewód zasilający jak najdalej od gorących części. Grozi ryzyko oparzenia ulatującą parą – zachowaj ostrożność przy podnoszeniu pokrywy. Nie pozwól by pojemnik wygotował się do sucha. Gdy woda w pojemniku się wygotuje, funkcja bezpieczeństwa nie pozwoli na jego przegrzanie. Zostaw urządzenie do wystudzenia przed uzupełnieniem wody, ponieważ grozi to oparzeniem w wyniku nagłego utworzenia pary.

Jeśli zauważysz jakikolwiek problem w trakcie pracy urządzenia, odłącz je od sieci elektrycznej.

Po każdym użyciu upewnij się, czy urządzenie pasteryzujące jest odłączone od sieci elektrycznej.

Bądź niezwykle ostrożny podczas dawkowania gorącej cieczy z korka spustowego.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

Dokładnie wyczyść wnętrze urządzenia do pasteryzacji za pomocą miękkiej ścierki z ciepłą mydlaną wodą (nigdy nie używaj żrących środków czystości i druciaków) i opłucz je, uważaj, aby części elektryczne nie miały kontaktu z wodą.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Urządzenie do pasteryzacji napełnij około 5 litrami wody.
Ustaw temperaturę na 100 °C i naciskając uruchom urządzenie, aby woda zaczęła się gotować.

Ważne: Zanim wylejesz wodę, poczekaj aż ostygnie.

W trakcie pierwszego użycia może się pojawić delikatny zapach z urządzenia; zapach zniknie po krótkim używaniu.

KONSERWOWANIE OWOCÓW I WARZYW (WSKAZÓWKI)

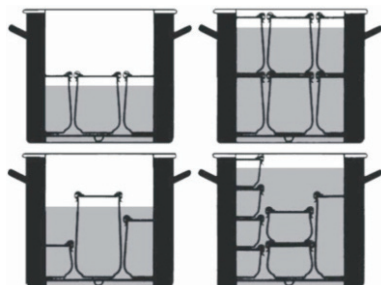
Konserwowanie owoców i warzyw w słoikach zachowuje naturalny smak i nienaruszoną teksturę bez użycia jakichkolwiek chemicznych substancji konserwujących.

- Konserwując warzywa tym sposobem bądź niezwykle ostrożny. Warzywa nie zawierają wystarczającej ilości naturalnych kwasów, aby zapobiec wzrostowi bakterii. Przed konserwowaniem warzyw polecamy wykonać badanie.
- Owoce zawierają naturalne kwasy.
- Czystość i dokładne/odpowiednie przygotowanie owoców i warzyw jest niezbędne dla zapewnienia trwałości produktów.
- Owoce i warzywa powinny być dobrej jakości, świeże i dojrzałe.
- Owoce i warzywa przygotuj według przepisu, którego używasz.
- Użyj specjalnych pojemników do konserwacji z zamknięciami lub nakrętkami z gumowym uszczelnieniem. Należy dotrzymywać wskazówek producenta dotyczących szczegółowych informacji o każdym aspekcie ich używania.
- Sprawdź pokrywki i pojemniki i wyrzuć wszystkie te, które są porysowane lub uszkodzone.
- Sprawdź uszczelnienia. Regularnie wymieniaj uszczelnienia, aby zapewnić dobre zamknięcie.
- Myj dokładnie pojemniki w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym, opłucz w czystej wodzie i obróć do góry dnem na czystej ścierece, aby wyschły.
- Pojemniki i uszczelnienia powinny być zupełnie czyste.
- Uszczelki włóż do czystej wody, dopóki nie będziesz ich używać. (**Ważne:** Nie używaj żadnych porowatych, uszkodzonych lub rozciągniętych uszczelki – mogłyby się na nich złapać zanieczyszczenia z powietrza i zepsuć zawartość pojemnika).

- Pojemniki napełnij zgodnie z przepisem, przy czym zazwyczaj zostaw przerwę do 2 cm pod krawędzią. W przypadku konserwacji miękkich potraw, np. puree jabłkowe itd., zostaw pod krawędzią przerwę 3 do 4 cm.
- Połóż na pojemnik czystą uszczelkę i szczelnie zamknij sprężynowymi zatrzaskami, nakrętkami lub zaciskami.

PRZED USTAWIENIEM MINUTNIKA:

- Ustaw napełnione i uszczelnione pojemniki na kratce w pojemniku urządzenia do pasteryzacji – zawsze używaj kratki - nigdy nie umieszczaj pojemnika bezpośrednio na dno.
- Temperatura wody, którą chcesz nalać do pojemnika, powinna być taka sama jak temperatura potraw w pojemnikach, aby był zabezpieczony równomierny proces ogrzewania.
- Dodaj zimnej wody do szklanych pojemników z zimną zawartością; do konserwacji pojemników z gorącą zawartością, to znaczy, jeśli jedzenie, które ma być konserwowane było ogrzane, dodaj odpowiednio ciepłą wodę.
- Pojemniki do konserwacji powinny być zanurzone w wodzie w 2/3 do 3/4; jeśli poukładasz pojemniki na sobie, górne pojemniki muszą być zanurzone w 3/4. Zobacz obrazek poniżej.



- Umieść pokrywę na urządzeniu do pasteryzacji i upewnij się, czy jest odpowiednio umocowane. Weź pod uwagę, że pojemniki mogą się podnieść aż do pokrywy urządzenia do pasteryzacji. Nie jest to problemem pod warunkiem, że pokrywa idealnie pasuje, aby zapobiec uciekaniu pary.
- Podłącz urządzenie do pasteryzacji do gniazdka elektrycznego.

TEMPERATURA I CZAS

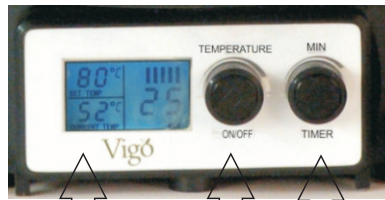
Czas i temperatura konserwacji różni się ze względu na kwaśność owoców i warzyw. Zachowaj szczególną ostrożność konserwując tą metodą warzywa. Warzywa nie zawierają dostatecznej ilości naturalnych kwasów, by zapobiec wzrostowi bakterii. Przed konserwowaniem warzyw polecamy wykonać badanie. Owoce zawierają naturalne kwasy. Wskazówki dotyczące odpowiedniej temperatury i czasu konserwacji wybranych owoców i warzyw, znajdziesz w poniższej tabeli i w przepisie, którego używasz.

Tabela (wskazówki dotyczące przygotowania)

Owoce			Warzywa		
Porzeczki	85°C	20 min.	Kalafior	gotować	90 min.
Puree jabłkowe	90°C	30 min.	Fasola	gotować	120 min.
Gruszki	90°C	30 min.	Bób	gotować	90 min.
Truskawki	75°C	25 min.	Groch	gotować	120 min.
Czarne jagody	85°C	25 min.	Korniszony	90°C	30 min.
Maliny	80°C	30 min.	Marchew	gotować	90 min.
Czereśnie	80°C	30 min.	Brokiew	gotować	90 min.
Śliwki	90°C	30 min.	Dynia	90°C	30 min.
Brzoskwinie	90°C	30 min.	Brukselka	gotować	120 min.
Morele	90°C	30 min.	Szparagi	gotować	120 min.
Rabarbar	gotować	30 min.	Jarmuż	gotować	120 min.
Agrest	80°C	30 min.	Pomidory	90°C	30 min.

USTAWIANIE TERMOSTATU I MINUTNIKA:

Urządzenie jest wyposażone elektrycznie synchronizowanym minutnikiem z wyświetlaczem cyfrowym. Po lewej stronie wyświetlacza wyświetla się ustawiona temperatura (górną) i aktualna temperatura (dolną) w stopniach Celsjusza. Po prawej stronie wyświetlacza wyświetla się czas w minutach.



Wyświetlacz LCD

Termostat i
włączanie/
wyłączanie

Sterowanie minutnikiem

- Obracając lewym pokrętle ustaw wymaganą temperaturę – w zakresie od 30 °C do 100 °C.
- Za pomocą prawego pokrętła ustaw wymagany czas – w zakresie do 1 do 120 minut. Jeżeli na wyświetlaczu nie wyświetla się żaden czas, naciśnij pokrętło, aby je aktywować.
- Naciskając lewe pokrętło włącz ogrzewanie – nad ikoną minutnika wyświetli się 6 pionowych pasków, które wskazują, że ogrzewanie jest włączone.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury (ustawiona temperatura = aktualna temperatura) zabrmi sygnał dźwiękowy i uruchomi się minutnik (oznaczony symbolem klepsydry). Jest to uruchomienie pasteryzacji/czasu przygotowania.
- Po upływie ustawionego czasu, ponownie zabrmi sygnał dźwiękowy.
- Naciskając przycisk włączania/wyłączania zatrzymaj pracę urządzenia.

Wskazówka:

Czas ogrzewania nie jest uwzględniony w czasie konserwacji. Czas konserwacji uruchomi się osiągnięciu wybranej temperatury; od tego punktu zacznie działać minutnik.

Wskazówka:

Jeśli urządzenie do pasteryzacji nie jest używane lub elementy sterowania nie są zmienione przez 5 minut, wyświetlacz zgaśnie. Jeśli chcesz ponownie włączyć wyświetlacz, naciśnij jedno z pokręteł.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

Jeśli w pojemniku urządzenia nie ma wystarczającej ilości wody, zabrzmiał sygnał dźwiękowy a mrugający symbol wyświetli napełnienie pojemnika cieczą (lewa górna strona minutnika). Natychmiast dodaj więcej wody na odpowiedni poziom dla procesu, który rozpocząłeś. **Jeśli nie ma wody, urządzenie do pasteryzacji automatycznie się wyłączy i musisz zostawić je do ostygnięcia przed dodaniem wody i ponownym uruchomieniem.**

PO KONSERWACJI:

- Podczas manipulowania z gorącymi przedmiotami noś odpowiednią ochronę, ostrożnie wyjmij konserwowane pojemniki.
- Zamknięcia pokryw powinny zostać zamknięte, dopóki pojemniki nie są zupełnie ostudzone.
- Konserwowane pokarmy i napoje najlepiej przechowywać w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu.
- Gdy zakończysz proces pasteryzacji, odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Opróżnij całkowicie pojemnik. Możesz to zrobić, otwierając otwór odpływowy i wypuszczając wodę do odpowiedniego żaroodpornego pojemnika.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Zostaw urządzenie do pasteryzacji do ostygnięcia.
- Wyczyść pojemnik za pomocą nawilżonej ścierki.
- Powierzchnię zewnętrzną urządzenia do pasteryzacji wytrzyj za pomocą wilgotnej ścierki.

Ostrzeżenie! Upewnij się, czy przewód zasilający jest chroniony przed mokrym /wilgocią.

Ostrzeżenie! Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Ostrzeżenie! Upewnij się, czy na spodniej stronie urządzenia nie dochodzi do wnikania żadnej wody ani pary.

Ostrzeżenie! Nigdy nie używaj ciśnieniowych urządzeń do czyszczenia.

Ostrzeżenie! Nigdy nie używaj do czyszczenia urządzenia do pasteryzacji drucianych, ostrych przedmiotów.

Wskazówka: Pozostałości wapnia, które mogły się nagromadzić, można od czasu do czasu usunąć odrobiną octu rozrzedzonego w wodzie lub za pomocą odpowiedniego środka do usuwania osadów.

W przypadku czyszczenia za pomocą octu z wodą lub za pomocą środka do usuwania osadów, napełnij później pojemnik czystą wodą i zagotuj ją. Jest to niezbędne, ponieważ osady wapnia mogą mieć wpływ na moc ogrzewania i regulację temperatury.

OTWÓR ODPLYWOWY

Raz na jakiś czas należy odkręcić zamknięcie z pojemnika i wyczyścić je. Gdy urządzenie do pasteryzacji jest odłączone od gniazdka elektrycznego i zupełnie ostudzone, odłącz i wyczyść zamknięcie w odpowiedni sposób: Jedną ręką złap zamknięcie a drugą ręką złap plastikową nakrętkę wewnątrz pojemnika. Obracając zamknięcie odwrotnie do ruchu wskazówek zegara odkręć je. Warstwową pokrywę w górnej części zamknięcia można później odkręcić, aby zwolnić mechanizm zamknięcia. Wyczyść poszczególne części urządzenia ciepłą wodą z mydłem. Opłucz, wysusz i załóż z powrotem na ich miejsce.

Nie zapomnij wymienić silikonowych uszczelki w wewnętrznej i zewnętrznej stronie pojemnika, dociągając nakrętkę utwórz uszczelnienie. Zamknięcie musi być zabezpieczone, ale nie za mocno.

PASTERYZACJA SOKU JABŁKOWEGO

- Jabłka muszą być czyste, nie obtłuczone i bez pleśni. Regułą jest „wybrać tylko te jabłka, które chętnie byś zjadł”.
- Krusząc i rozgniatając jabłka, zrób świeży sok, a jeśli to potrzebne, wyjmij wszystkie duże części owoców z soku.
- Natychmiast pasteryzuj, lub jeśli chcesz uzyskać czysty sok, zostaw sok na noc w czystym zamkniętym pojemniku aż opadną osady.

- Używaj tylko czystych, szklanych butelek zakrętkami. Marka Vigo produkuje butelki odpowiednie do pasteryzacji soku.
- Przed napełnieniem skontroluj, czy szklana butelka ma wyraźną miarkę w mm wokół podstawy. Napełnij butelkę do tego poziomu, ale nie przepełnij jej, ponieważ sok podczas ogrzewania zwiększy objętość.
- Jeśli butelka nie ma oznaczonej głębokości napełniania, należy zostawić przerwę w górnej części, aby umożliwić zwiększanie objętości soku podczas ogrzewania.
- Napełnij butelki sokiem. Nie zapomnij zostawić przerwę w górnej części.
- Poluzuj zakrętki. Nie odkręcaj ich całkowicie.
- Ostrożnie postaw butelki na kratkę w pojemniku urządzenia do pasteryzacji. Zawsze używaj kratki – nigdy nie umieszczaj butelek bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Napełnij pojemnik wodą w zakresie 25 - 50 mm od wierzchu butelki.
- Umieść pokrywę na urządzeniu i upewnij się, czy jest dobrze przymocowana.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i włącz je.
- Skuteczne pasteryzowanie wymaga, by sok został podgrzany przynajmniej do 70 °C i utrzymywany w tej temperaturze przynajmniej 20 minut. Najlepiej jest ustawić termostat na 75 °C i minutnik na 25 minut (Zobacz część **Ustawienie termostatu i minutnika**).
- Po zakończeniu pasteryzacji, ostrożnie wyjmij butelki, załóż przedtem odpowiedni sprzęt ochronny.
- Całkowicie zamknij pokrywki.
- Ostrożnie połóż każdą napełnioną butelkę na bok tak, aby gorący sok dotykał całkowicie uszczelnienia na wewnętrznej stronie nakrętki. Zostaw do ostudzenia w tej pozycji.

SOK GRUSZKOWY

Pasteryzacja działa tylko wtedy, gdy sok jest wystarczająco kwaśny.

Podczas gdy angielskie jabłka konsumpcyjne i do gotowania mają z pewnością wystarczająco dużo kwasu (około 4 g lub więcej na litr soku), gruszki prawdopodobnie nie zawierają odpowiedniej ilości kwasu a

podczas pasteryzacji soku gruszkowego należy zachować szczególną uwagę: należy dodać przynajmniej 4g kwasu na litr soku – polecamy mieszankę 50/50 kwasu jabłkowego i kwasu cytrynowego (oba dostępne od firmy Vigo). Kwas rozpuść w małej ilości ciepłej wody lub soku przed wymieszaniem go z resztą soku, przed napełnieniem butelek. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości polecamy, by nie pasteryzować soku gruszkowego.

INNE UŻYCIE

Urządzenie do pasteryzacji jest idealne do przygotowania dużej ilości gotowanego moszczu jabłkowego lub wina - termostat ustaw na około 70 °C. Jeśli chcesz używać urządzenia bez minutnika, naciśnij pokrętkę minutnika. Wyświetlanie minut zniknie a pojawi się symbol poziomej cyfry „8”. Włącz/wyłącz termostat zgodnie z potrzebą.

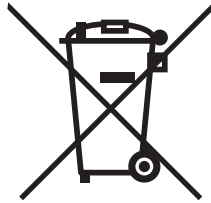
Urządzenia można użyć jak dużego termosu. Jeśli chcesz ugotować wodę, ustaw termostat na 100 °C.

Nie zapomnij dokładnie wyczyścić urządzenia do pasteryzacji po każdym użyciu – zobacz część „Czyszczenie”.

Opcjonalne akcesoria od firmy Vigo:

- **Mocne rękawice gumowe** (99073/74 & 47)
- **Wodoszczelny gumowy fartuch** (99067)
- **Butelki z zakrętkami** (97642) - w opakowaniach po 24
- **Zakrętki zapasowe** (97449) - pakowane po 100
- **Szczotka do butelek** (94259)
- **Suszarka na butelki** (96105/06)
- **Urządzenie do płukania butelek** (96103)
- **Przystawka do sokowirówki parowej** (96411): Za pomocą przystawki do sokowirówki można zmienić urządzenie do pasteryzacji w sokowirówkę. Jest to idealne rozwiązanie, gdy chcesz roić sok z owoców pestkowych, owoców jagodowych lub twardych owoców takich jak dzikie jabłka itd.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A készülék üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót. Ne használja a készüléket az utasítások elsajátítása előtt. A helytelen használat a készülék sérülését és a jótállás elvesztését eredményezheti.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A készülék a vonatkozó biztonsági előírások alapján készült, és javítását csak szakemberek végezhetik el. A szakszerűtlen javítások veszélyes helyzeteket és a jótállás elvesztését okozhatják. A készülék háztartási használatra készült, nem pedig ipari célokra.

Figyelem! A készülék nagyon felmelegszik, ezért gyerekek nem használhatják. A készüléket csak felelősségteljes személyek használhatják az útmutató szerint.

Biztonsági szabályok: Mint minden forró folyadék esetében, megfelelő óvintézkedéseket kell hozni az égési sérülések elkerüléséhez. Óvja a tenyerét, kezét, testét és az arcát.

Figyelem!

Helyezze készüléket egy szilárd, egyenes felületre. Ne tegye forró felületre, vagy nyílt tűz közelébe. A tápkábelt a használat alatt teljesen tekerje le, és óvja a nedvességtől.

Bekapcsolás előtt mindig tölts fel a pasztörizáló készülék tartályát. Soha ne tölts fel a tartályt egyenesen a vízcsapból. A pasztörizáló készülék és annak elektromos részei nem érintkezhetnek nedves felületekkel.

Ne tölts túl a tartályt. A folyadékszint és a tartály felső pereme között mindig legyen legalább 4 cm távolság. Túltöltés esetén a tartályból kiforrhat a forró folyadék, ami égési sérüléseket okozhat.

Feltöltés után a készülék súlya több, mint 35 kg. Ne próbálja meg áthelyezni a folyadékkal feltöltött készüléket.

A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik az adatlapon feltüntetett értékekkel. A készüléket csak egy fali aljzathoz szabad csatlakoztatni.

Soha ne merítse vízbe a készüléket.

Soha ne helyezze át a folyadékkal teli, vagy forró készüléket.

Ügyeljen, hogy ne érintse meg a készülék forró részeit. A szigetelt fogantyú a készülék egyetlen, tapintásra hűvös része.

A pasztörizáló készülék, tápkábel vagy a csatlakozódugó sérüléseinek észlelése esetén azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról! Tartsa a tápkábelt a lehető legtávolabb a forró felületektől.

A párolgó gőz égési sérüléseket okozhat – legyen óvatos a fedél felemelésénél. Ne hagyja, hogy a tartályból teljesen elforrjon a víz. Ha elforrt az összes víz, a biztonsági funkció meggátolja a tartály túlhevülését. Hagyja kihűlni a készüléket az újratöltés előtt, mert a hirtelen képződő gőz égési sérüléseket okozhat.

Ha a készülék üzemeltetése folyamán problémák lépnek fel, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Minden használat után válassza le a pasztörizáló készüléket az elektromos hálózatról – ellenőrizze!

Legyen rendkívül óvatos a forró folyadék adagolásánál a leeresztő csapból.



ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Tisztítsa meg gondosan a készülék belső részét szappanos meleg víz és egy puha rongy segítségével (soha ne használjon csiszolószereket vagy drótkéfé), majd öblítse ki. Ügyeljen, hogy ne legyenek vizesek az elektromos részek. **Soha** ne merítse vízbe a készüléket. Töltse meg a pasztörizáló készüléket kb. 5 l vízzel.

Állítsa a termosztátot 100 °C értékre, és a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket a víz forralásához.

Fontos: Hagyja kihűlni a vizet kiöntés előtt. Az első használatnál néha enyhe szag áramlik a készülékből; a szag hamarosan eltűnik.

GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG TARTÓSÍTÁSA (UTASÍTÁSOK)

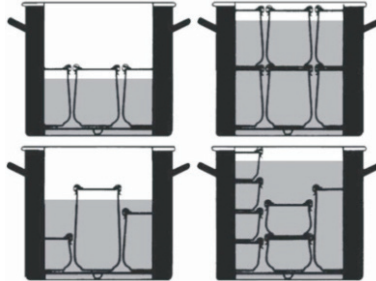
A gyümölcs és zöldség tartósítása befőttesüvegekben megőrzi a természetes ízt és az eredeti textúrát mesterséges konzerváló szerek használata nélkül.

- A zöldség ilyen formájú tartósításánál vigyázni kell. A zöldség nem tartalmaz elegendő természetes savat a baktériumok szaporodásának meggátlásához. A zöldség konzerválása előtt végezzen egy kis ellenőrző felmérést.
- A gyümölcsben vannak természetes savak.
- A zöldség és gyümölcs tartósításának alapfeltétele a tisztaság és az alapos/megfelelő előkészítés.
- A gyümölcs és zöldség legyen jó minőségű, friss és érett.
- Készítse elő a recept szerint a zöldséget és gyümölcsöt.
- Használjon speciális konzerváló üvegeket fedéllel vagy gumi tömítéses csavaros fedéllel. Tartsa be a gyártó pontos utasításait a konzerváló üvegek használatára vonatkozóan.
- Ellenőrizze a poharakat és a tömítést, és dobja ki valamennyi sérült, kopott darabot.
- Ellenőrizze a zárófedelek minőségét. Rendszeresen cserélje ki a gumitömítést a jó szigetelés biztosításához.
- Gondosan mossa ki az üvegeket mosogatószeres forró vízben, öblítse ki, és állítsa megszáradni az üvegeket fejjel lefelé egy tiszta konyharuhára.
- Az üvegeknek és fedeleknek tökéletesen tisztának kell lenniük.
- Helyezze használatig tiszta vízbe a gumitömítéseket.
(**Fontos:** Ne használjon pórusos, sérült vagy szakadt tömítést – szennyeződések lerakódása esetén tönkremegy a konzerv tartalma).
- Töltse meg a tartályokat a recept szerint, a felső perem alatt hagyjon 2 cm rést. Puha élelmiszer, mint az almapép tartósítása esetén hagyjon 3-4 cm rést a felső perem alatt.

- Helyezzen tiszta tömítést az üvegre, és szorosan zárja le rugós kapoccsal, csavaros fedéllel vagy klipszekkel.

AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA ELŐTT:

- Helyezze a megtöltött és lezárt tartályokat a pasztörizáló készülék tartályában levő rácsra – mindig használja a rácsot, soha ne helyezze az üvegeket a készülék aljára.
- A tartályba töltött víz hőmérséklete ugyanolyan legyen, mint az ételkészítéshez az üvegekben – ez biztosítja az egyenletes melegedést. Hidegen megtöltött üvegpoharak esetén tölts fel a tartályt hideg vízzel; forró ételkészítéshez megtöltött üvegek esetén forró vízzel. Tehát hőkezelt étel tartósítása esetén töltsön a tartályba megfelelő hőmérsékletű vizet.
- A befőttesüvegeket $2/3 - 3/4$ részig kell vízbe meríteni; az üvegek egymásra helyezése esetén a felső sorban levő üvegek $3/4$ része legyen víz alatt. Lásd lenti illusztráció.



- Helyezze fel a pasztörizáló készülék fedelét és ellenőrizze, hogy jól zárul. Gondoljon arra is, hogy az üvegek egészen a pasztörizáló edény pereméig érhetnek. Ez nem jelent gondot, amennyiben a fedél tökéletesen ül, és megakadályozza a gőz elillanását a tartályból.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

HŐMÉRSÉKLET ÉS IDŐZÍTÉS

A konzerválás ideje és hőmérséklete a gyümölcs és zöldség savasságától függ. Szenteljen ennek különleges figyelmet a zöldség tartósításánál ezzel a módszerrel.

A zöldség nem tartalmaz elegendő természetes savat a baktériumok szaporodásának meggátlásához. A zöldség tartósítása előtt ajánlatos kicsit áttanulmányozni az erre vonatkozó javaslatokat. A gyümölcs elegendő természetes savat tartalmaz. Gyümölcs és zöldségfajták széles skálájára vonatkozó, megfelelő tartósítási idő és hőmérséklet értékek az alábbi táblázatban, valamint az egyes receptben találhatóak.

Táblázat a tartósításhoz (utasítások)

Gyümölcs		Zöldség	
Ribizli	85°C 20 perc	Karfiol	főz. 90 perc
Almapép	90°C 30 perc	Zöldbab	főz. 120 perc
Körte	90°C 30 perc	Bab	főz. 90 perc
Eper	75°C 25 perc	Zöldborsó	főz. 120 perc
Áfonya	85°C 25 perc	Uborka	90°C 30 perc
Málna	80°C 30 perc	Sárgarépa	főz. 90 perc
Cseresznye	80°C 30 perc	Kerekrépa	főz. 90 perc
Szilva	90°C 30 perc	Tök	90°C 30 perc
Őszibarack	90°C 30 perc	Kelbimbó	főz. 120 perc
Sárgabarack	90°C 30 perc	Spárga	főz. 120 perc
Rebarbara	főz. 30 perc	Kel	főz. 120 perc
Egres	80°C 30 perc	Paradicsom	90°C 30 perc

A TERMOSZTÁT ÉS AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA:

A készüléke egy elektronikus szinkronizált időzítővel és digitális kijelzővel rendelkezik. A kijelző bal oldalán a célhőmérséklet (felső) és az aktuális hőmérséklet (alsó) látható Celsius fokokban. A kijelző jobb oldalán a percek ábrázolása található.



LCD kijelző

Termosztát és
Be/Ki gomb

Időzítő vezérlő

- A baloldali vezérlővel állítsa be a célhőmérsékletet 30 °C -100 °C közötti tartományban.
- A jobboldali vezérlővel állítsa be a célidőt:1-120 perc közötti tartományban. Ha az időzítő semmilyen időt sem ábrázol, aktiválja a gomb megnyomásával.
- Kapcsolja be a készüléket a baloldali gomb megnyomásával -az időzítő mezőben 6 függőleges vonal jelzi a melegítés aktiválását.
- A célhőmérséklet elérése után (célhőmérséklet = aktuális hőmérséklet) egy hangjelzés lesz hallható, és aktiválódik az időzítő (homokóra jelzés). Ez a pasztörizálás/elkészítési idő kezdetét jelzi.
- A beállított idő letelte után ismét egy hangjelzés lesz hallható.
- Kapcsolja ki a készüléket a Be/Ki gomb megnyomásával.

Megjegyzés:

A melegítés ideje beleszámítódik a tartósítás idejébe. A tartósítás ideje a célhőmérséklet elérése pillanatában indul; ebben a pillanatban kapcsol be az időzítő.

Megjegyzés:

Ha nem használja a pasztörizáló készüléket, vagy nem változtatja meg a beállítást 5 percen belül, akkor a kijelző kialszik. A kijelző aktiválásához nyomja meg valamelyik vezérlőgombot.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM:

Ha a készülék tartályában túl kevés a víz, egy hangjelzés és egy villogó ikon fogja jelezni, hogy a tartályt fel kell tölteni vízzel (az időzítő jobb felső része). Azonnal töltse fel a vizet a munka befejezéséhez a megfelelő szintre. **Ha nem pótolja a vizet a pasztörizáló készülékbe, akkor az automatikusan kikapcsol, és az újabb bekapcsolás előtt meg kell várni, amíg teljesen kihűl.**

TARTÓSÍTÁS UTÁN:

- A forró tárgyak kezelésénél megfelelően védekezni kell az égési sérülések ellen. Óvatosan vegye ki a konzerveket.
- A fedélzáró csatokat hagyja lezárva addig, amíg a konzervek teljesen ki nem hűltek.
- A tartósított ételek és italok tárolásához egy száraz, hűvös és sötét hely a legmegfelelőbb.
A pasztörizálás befejezése után válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Üritse ki teljesen a tartályt. Nyissa ki a leeresztő csapot, és hagyja kifolyni a vizet egy megfelelő, hőálló edénybe.

TISZTÍTÁS

- Tisztíts előtt mindig válassza le a készüléket az áramkörről.
- Hagyja teljesen kihűlni a pasztörizáló készüléket.
- Tisztítsa meg a tartályt egy nedves ronggyal.

A készülék külső felületét törölje át egy nedves ronggyal.

Figyelem! Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen vízzel/ nedves felülettel.

Figyelem! Soha ne merítse vízbe a készüléket.

Figyelem! Győződjön meg arról, hogy a készülék alsó részén nem szivárog gőz/víz.

Figyelem! Soha ne használjon gőznyomásos készüléket a tisztításhoz.

Figyelem! Ne használjon a készülék tisztításához csiszolószereket, drótkéfét vagy éles tárgyakat.

Megjegyzés: A lerakódott vízkövet időnként ajánlatos eltávolítani egy kevés vízzel hígított ecettel, vagy egy erre a célra kifejlesztett szerrel.

A készülék megtisztítása után ecetes vízzel vagy egy megfelelő oldószerrel töltsse fel a tartályt tiszta vízzel, és forralja fel a vizet. Ez azért szükséges, mert a vízkő -lerakódások negatívan befolyásolják a melegítő teljesítményt és a hőmérséklet szabályozását.

LEERESZTŐ CSAP

Időnként csavarozza le és tisztítsa meg a tartály kupakját. Válassza le a pasztörizáló készüléket az elektromos hálózatról, hagyja teljesen kihűlni. Szerelje le és tisztítsa meg a kupakot az alábbi módon: az egyik kezével fogja meg a kupakot, a másikkal pedig a műanyag anyát a tartály belsejében. Fordítsa el a kupakot az óramutató járásával ellenkező irányban, és csavarozza le. A kupak felső részének rétegezett burkolatát le lehet csavarozni a kupak mechanizmusának kilazításához. Tisztítsa meg a készülék egyes részeit meleg, szappanos vízben. Öblítse le, szárítsa meg, és helyezze vissza a helyükre az egyes részeket. **Ne felejtse el kicserélni a szilikon tömítést a tartály belső és külső részén. Az anya meghúzásával kialakul a tömítés. A kupakot rögzítse szilárdan, de ne túl feszesen.**

ALMALÉ PASZTÖRIZÁLÁSA

- Tiszta, nem nyomott, nem penészes almára lesz szükség. Csak olyan almát centrifugázzon, amit hajlandó lenne megenni is.
- Préselje ki az almalevet és ha szükséges, távolítsa el a léből az esetleges almadarabkákat.
- Azonnal tartósítsa, vagy hagyja leülepedni a szilárd részeket éjszakán át egy tiszta, zárt edényben, hogy a lé áttetsző legyen.
- Csak tiszta, csavaros kupakkal ellátott üveget használjon. A Vigo márka kiváló üvegeket kínál gyümölcslevek tartósításához.

- Mielőtt megtöltené az üvegeket almalével, ellenőrizze, hogy az üvegen van egy mm-ben kifejezett szintjelző. Töltse fel az üveget eddig a szintig, ne töltse túl, mert az almalé térfogata a melegítésnél tágulni fog.
- Ha az üvegen nincs szintjelző, hagyjon egy üres részt az üveg felső pereme alatt, hogy a folyadéknak legyen helye a táguláshoz.
- Töltse meg az üveget a gyümölcslével. Ne felejtse el az üres részt a felső perem alatt a folyadék tágulásához.
- Lazítsa meg a zárókupakokat. Ne csavarja ki teljesen.
- Óvatosan helyezze az üvegeket a pasztörizáló berendezés belsejében levő rácsra. Mindig használni kell a rácsot – soha ne tegye az üvegeket közvetlenül a készülék aljára.
- Töltse meg a tartályt vízzel, 25 - 50 mm magasságban az üveg teteje alatt.
- Helyezze fel a pasztörizáló készülék fedelét, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz, és kapcsolja be.
- A hatékony pasztörizáláshoz a gyümölcslévet legalább 70 °C-ra kell felmelegíteni, és ezt a hőmérsékletet 20 percig fenn kell tartani. Javasoljuk a termosztát beállítását 75°C, az időzítő beállítását pedig 25 perc értékre. (Lásd: **A termosztát és az időzítő beállítása rész**).
- A tartósítás befejezése után óvatosan vegye ki az üvegeket, védekezzen megfelelően az égési sérülések elkerüléséhez.
- Húzza be teljesen a csavaros kupakokat.
- Óvatosan fektesse oldalra az üvegeket úgy, hogy a forró folyadék teljesen érintkezzen a kupak belső felének tömítésével. Hagyja kihűlni az üvegeket ebben a helyzetben.

KÖRTELE

A tartósítás feltétele, hogy a lé elég savanyú legyen.

Míg az angol, fogyasztásra és befőzésre való almák csaknem mindig elegendő savat tartalmaznak (kb. 4 g vagy több 1 liter lében), a körte rendszerint nem tartalmaz elég savat. Erre gondolni kell a tartósításnál: minden liter körtelehez tegyen legalább 4 g savat: alma- és citromsav keverékét javasoljuk 50/50 arányban (kapható a Vigo vállalatnál).

Oldja fel a savat egy kevés meleg vízben vagy gyümölcslemben, mielőtt a tartályban levő folyadékba keverné az üvegek feltöltése előtt. Bármilyen kétségek esetén javasoljuk, hogy ne pasztörizálja a körtelevelet.

EGYÉB HASZNÁLAT

A pasztörizáló készülék ideális nagyobb mennyiségű forralt almamust vagy forralt bort készítéséhez- állítsa a termosztátot kb. 70 °C értékre. Ha időzítő nélkül használja majd a készüléket, nyomja meg az időzítő gombját. A percek ábrázolása kitörlődik, és helyette egy vízszintes „8”számjegy fog megjelenni. Szükség szerint kapcsolja ki/be a készüléket.

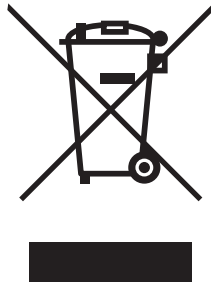
A készülék egy hatalmas termoszként is használható. Ha vizet szeretne forralni benne, állítsa a termosztátot 100 °C-ra.

Ne felejtse el gondosan megtisztítani a pasztörizáló készüléket minden használat után – lásd „Tisztítás” rész.

A Vigo vállalat opcionális kiegészítói:

- **Erős gumikesztyűk** (99073/74 & 47)
- **Vízálló gumikötény** (99067)
- **Üvegek gyertyákkal** (97642) - 24 darabos csomagolásban
- **Tartalék fedelek** (97449) - 100 db csomagolásban
- **Üvegmosó kefe** (94259)
- **Csepegtető alátét az üvegekhez** (96105/06)
- **Üvegöblögető** (96103)
- **Gőzfacsaró kiegészítő** (96411): A gőzfacsaró kiegészítő használatával a pasztörizáló készülék gyümölcs - centrifugaként is használható. Tökéletes megoldás, ha csonthéjas, bogyós vagy kemény gyümölcsből szeretne gyümölcslevet készíteni, mint a vadalma stb.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Ne uporabljajte tega aparata, dokler ne preberete in razumete vsakega dela tega priročnika.

Nepravilna uporaba lahko povzroči telesno poškodbo in razveljavi garancijo.

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Ta aparat je skladen z ustreznimi varnostnimi predpisi, popravila aparata morajo opravljati samo strokovnjaki. Nestrokovna popravila lahko povzročijo resno nevarnost za uporabnika in razveljavitev garancije. Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu, ne za komercialne namene.

Opozorilo! Naprava se pri delovanju zelo segreje, zato ni primerna za uporabo s strani otrok. Uporabljati ga mora pristojna oseba v skladu s temi navodili.

Varnostni ukrepi: Potrebno je sprejeti ukrepe za zaščito pred opeklinami tako kot pri ravnanju s kakršnimikoli vročimi tekočinami. Morate si zaščititi dlani, roke, telo in obraz.

Opozorila!

Aparat mora biti nameščen na stabilni ravni površini. Nikdar ne postavljajte aparata na vročo površino ali v bližino odprtega ognja. Napajalni kabel mora biti med uporabo popolnoma odvit in ves čas na suhem.

Preden aparat vklopite, morate vedno napolniti lonec aparata. Vodo v lonec nikoli ne nalivajte neposredno iz pipe. Pasterizator in njegovi električni deli ne smejo priti v stik z moko površino.

Ne nalivajte v lonec več vode, kot je potrebno. Nivo tekočine v posodi ne sme biti višje kot 4 cm pod zgornjim robom. Če je lonec preveč poln, lahko vroča tekočina izhaja, kar lahko povzroči opekline.

Poln aparat tehta več kot 35 kg. Ne premeščajte polnega aparata.

Pred priključitvijo aparata se prepričajte, če napetost v električni vtičnici ustreza napetosti, navedeni na tablici. Aparat priključite le na električno vtičnico.

Aparata nikoli ne potaplajte v vodo.

Nikoli ne premeščajte polnega ali vročega aparata.

Pazite, da se ne dotaknete vročih delov. Izolirani ročaji so edini hladni na dotik.

Če opazite znake poškodb na aparatu, napajalnem kablu ali vtiču, takoj odklopite aparat iz napajanja! Napajalni kabel speljite tako, da je čim dlje do vročih predmetov.

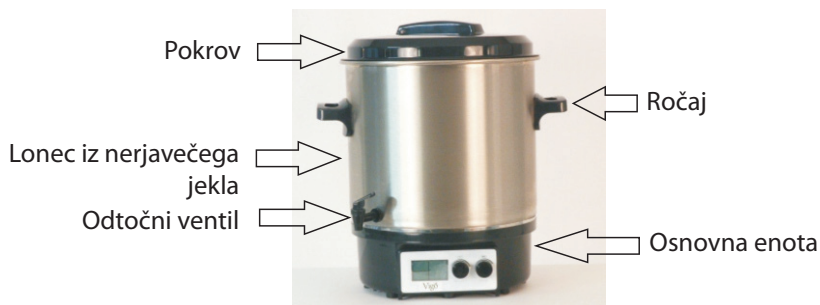
Ob uhajanju pare obstaja nevarnost opeklin - bodite previdni pri dvigovanju pokrova. Pazite, da voda v loncu ne izpari.

Če voda v loncu izpari, varnostna funkcija prepreči pregrevanje. Preden aparat napolnite z vodo, ga pustite, da se ohladi, da ne pride do opeklin zaradi nenadnega nastanka pare.

Če med delovanjem opazite kakršnekoli težave, aparat izklopite iz omrežja.

Po vsaki uporabi se prepričajte, da je aparat izključen iz električnega omrežja.

Bodite posebno previdni, ko izlivate vročo tekočino iz odtočnega ventila.



PRED PRVO UPORABO APARATA

Notranjost pasterizatorja temeljito očistite z mehko krpo s toplo vodo z detergentom (nikoli ne uporabljajte grobih sredstev ali žic) in sperite. Pri tem pazite, da električni deli ne pridejo v stik z vodo. **Ne** potaplajte naprave v vodo.

V pasterizator nalijte približno 5 litrov vode.

Nastavite regulator temperature na 100 °C in s pritiskom vklopite aparat, da se voda začne segrevati.

Pomembno: Pustite, da se voda ohladi, preden jo izlijete. Pri prvi uporabi lahko iz aparata izhaja rahel vonj; po kratkem času izgine.

KONZERVIRANJE SADJA IN ZELENJAVE (NAVODILA)

Konzerviranje sadja in zelenjave v kozarcih ohranja naravno aromo in teksturo brez uporabe kemičnih konzervansov.

- Bodite previdni pri konzerviranju zelenjave. Zelenjava ne vsebuje dovolj naravnih kislin, da bi preprečile rast bakterij. Priporočamo, da preden konzerviranjem zelenjave zadevo preučite.
- Sadje vsebuje naravne kisline.
- Čistost in temeljita/ustrezna priprava sadja in zelenjave je potrebna za zagotovitev trajnosti proizvodov.
- Sadje in zelenjava mora biti visokokakovostna, sveža in zrela.
- Sadje in zelenjavo pripravite po receptu, ki ga uporabljate.
- Uporabite posebne kozarce za konzerviranje s pokrovčki z ali brez navoja z gumijastim tesnilom. Upoštevajte navodila proizvajalca glede natančnih informacij o vseh vidikih njihove uporabe.
- Preglejte pokrovčke in kozarce ter zavrzite vse, ki so odbiti ali poškodovani.
- Preverite tesnilo: Redno menjajte tesnilo, da se zagotovi dobro zaprtje.
- Kozarce temeljito pomijte v vroči vodi z detergentom, sperite s čisto vodo in postavite z dnom navzgor na čisto krpo, da se posušijo.
- Kozarci in tesnila morajo biti popolnoma čista.
- Tesnila dajte do uporabe v čisto vodo. (**Pomembno:** Ne uporabljajte poroznih, poškodovanih ali raztegnjenih tesnil - lahko se v njih začnejo razvijati kontaminanti iz zraka in pokvarijo vsebino kozarca).
- Napolnite kozarce po receptu, običajno do višine najmanj 2 cm od zgornjega roba. V primeru konzerviranja mehkih živil, npr. jabolčni pire itd., napolnite le do višine 3 do 4 cm pod robom.

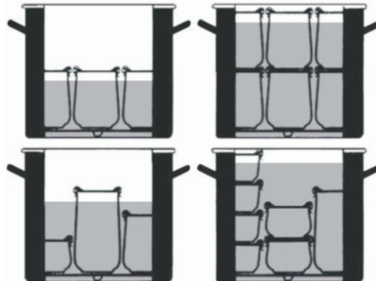
- Položite na kozarec čisto tesnilo in tesno zaprite s pokrovom, pokrovčki z navojem ali sponkami.

PRED NASTAVITVIJO ČASOVNIKA:

- Napolnjene in tesno zaprte posode postavite na mrežo v loncu pasterizatorja - vedno uporabite mrežo - nikoli ne postavljajte posod neposredno na dno.
- Temperatura vode, ki jo boste nalili v lonec, mora biti enaka kot temperatura hrane v kozarcih, da se zagotovi enakomerno segrevanje.

Za steklene kozarce s hladno vsebino nalijte hladno vodo; za konzerviranje kozarcev z vročo vsebino, to je hrano, ki se mora pred konzerviranjem kuhati, dodajte ustrezno vročo vodo.

- Kozarci za vlaganje morajo biti potopljeni v vodi do višine od 2/3 do 3/4; če polagamo kozarce eden na drugega, morajo biti zgornji kozarci potopljeni do 3/4. Oglejte si spodnjo sliko.



- Postavite pokrov na pasterizator in prepričajte se, da je dobro zaprt. Upoštevajte, da se kozarci lahko dvignejo tudi do pokrova pasterizatorja. To ni problem, če je pokrov tesno zaprt, da se prepreči uhajanje pare.
- Priključite pasterizator na omrežno vtičnico.

TEMPERATURA IN ČAS

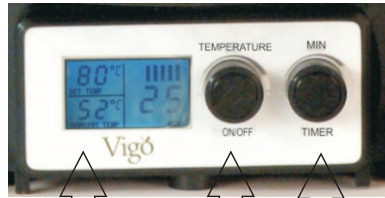
Čas in temperatura konzerviranja sta odvisna od kislosti sadja in zelenjave. Bodite posebej previdni pri konzerviranju zelenjave na ta način. Zelenjava ne vsebuje dovolj naravnih kislin, da bi preprečile rast bakterij. Priporočamo, da preden konzerviranjem zelenjave zadevo preučite. Sadje vsebuje naravne kisline. Napotke glede ustrezne temperature in časa konzerviranja za široko paleto sadja in zelenjave najdete v spodnji tabeli za pripravo in receptih, ki jih uporabljate.

Tabela za pripravo (napotki)

Sadje			Zelenjava		
Ribez	85°C	20 min.	Cvetača	vrenje	90 min.
Jabolčni pire	90°C	30 min.	Fižol	vrenje	120 min.
Hruške	90°C	30 min.	Bob	vrenje	90 min.
Jagode	75°C	25 min.	Grah	vrenje	120 min.
Borovnice	85°C	25 min.	Kisle kumarice	90°C	30 min.
Maline	80°C	30 min.	Korenček	vrenje	90 min.
Češnje	80°C	30 min.	Repa	vrenje	90 min.
Slive	90°C	30 min.	Buče	90°C	30 min.
Breskve	90°C	30 min.	Brstični ohrovt	vrenje	120 min.
Marelice	90°C	30 min.	Beluši	vrenje	120 min.
Rabarbara	vrenje	30 min.	Ohrovt	vrenje	120 min.
Kosmulje	80°C	30 min.	Paradižnik	90°C	30 min.

NASTAVITEV REGULATORJA TEMPERATURE IN ČASOVNIKA:

Aparat je opremljen z električno sinhroniziranim časovnikom z digitalnim prikazovalnikom. Na levi strani prikazovalnika se prikazuje nastavljena temperatura (zgornja) in trenutna temperatura (spodnja) na stopinjah Celzija. Na desni strani prikazovalnika se prikazuje čas v minutah.



LCD prikazovalnik

Regulator
temperature in
vklop/izklop

Gumb časovnika

- Z vrtenjem levega gumba nastavite želeno temperaturo - v razponu od 30 °C do 100 °C.
- S pomočjo desnega gumba nastavite želeni čas - v razponu od 1 do 120 minut. Če se na prikazovalniku ne prikazuje noben čas, pritisnite gumb, da se aktivira.
- S pritiskom na levi gumb vklopite grelec - na prikazovalniku časovnika se prikaže 6 navpičnih stolpičev, kar pomeni, da je grelec vklopljen.
- Ko se doseže nastavljena temperatura (nastavljena temperatura = trenutna temperatura), se oglasi zvočni signal in se zažene časovnik (označen s simbolom pečene ure). To je začetek pasterizacije/časa priprave.
- Po poteku nastavljenega časa se zaporedoma oglašča zvočni signal.
- S pritiskom na tipko za vklop/izklop ustavite aparat.

Opomba:

Čas segrevanja ni vključen v čas konzerviranja. Čas konzerviranja se začne odšteti, ko je dosežena izbrana temperatura; od tega trenutka začne delovati časovnik.

Opomba:

Če se pasterizator ne uporablja, oz. če v 5 minutah ne spremenite nobene nastavitve, se prikazovalnik izklopi. Če želite znova aktivirati prikazovalnik, pritisnite enega od gumbov.

ZAŠČITA PRED PREGRETJEM:

Če v loncu aparata ni dovolj vode, se oglasi zvočni signal in utripa simbol, ki prikazuje polnjenje lonca z vodo (leva zgornja stran časovnika). Takoj dodajte več vode, in sicer do nivoja, ki zadostuje za postopek, ki ga boste opravili. **Če ne dodate vode, se pasterizator samodejno izklopi in morate ga pustiti, da se ohladi, preden dodate vodo in ponovno zaženete.**

PO KONZERVIRANJU:

- Pri ravnanju z vročimi predmeti nosite ustrezno zaščito, pri jemanju kozarcev iz posode bodite previdni.
- Zapirala pokrova morajo ostati zaprta, dokler se kozarci popolnoma ne ohladijo.
- Konzervirano hrano in pijačo je najbolje hraniti v suhem, hladnem in temnem prostoru.
- Ko je proces pasteriziranja končan, izključite aparat iz omrežja.
- Lonec popolnoma izpraznite. V ta namen odprite odtočni ventil in izpustite vodo v primerno toplotno odporno posodo.

ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
- Pustite pasterizator, da se ohladi.
- Lonec očistite z vlažno krpo.
- Zunanjo površino pasterizatorja obrišite vlažno krpo.

Opozorilo! Prepričajte se, da je napajalni kabel zaščiten pred mokroto/vlago.

Opozorilo! Ne potaplajte naprave v vodo.

Opozorilo! Poskrbite, da v osnovno enoto aparata ne prodre voda ali para.

Opozorilo! Nikoli ne uporabljajte visokotlačnih parnih čistilcev.
Opozorilo! Za čiščenje pasterizatorja nikoli ne uporabljajte abrazivnih, žičnih ali ostrih predmetov.

Opomba: Ostanke vodnega kamna, ki se lahko nakopičijo, je treba občasno odstraniti z malo kisa, razredčenega v vodi, ali z ustreznim sredstvom za odstranjevanje usedlin. **Po čiščenju s kisom in vodo ali sredstvom za odstranjevanje usedlin napolnite lonec s čisto vodo in pustite, da zavre. Odstranjevanje vodnega kamna je pomembno, ker vodni kamen lahko vpliva na učinkovitost segrevanja in nadzor temperature.**

ODTOČNI VENTIL

Od časa do časa odvijte odtočni ventil z lonca in ga očistite. Ko je pasterizator odklopljen iz električne vtičnice in se popolnoma ohladi, ventil odstranite in očistite na naslednji način: Z eno roko primite ventil, z drugo roko pa plastično matico v notranjosti lonca. Zavrtite ventil v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odvijete. Sestavljen pokrov na vrhu ventila se nato lahko odvijte, da se sprost mehанизem ventila. Očistite posamezne dele s toplo vodo z detergentom. Sperite, posušite in vrnite jih na svoje mesto. **Ne pozabite zamenjati silikonska tesnila na notranji in zunanji strani lonca ter privijte matico, da zagotovite tesnjenje. Ventil mora biti pritrjen, vendar ne premočno.**

PASTERIZACIJA JABOLČNEGA SOKA

- Jabolka morajo biti čista, cela in brez gnilobe. Pravilo je "delati sok samo iz takih jabolk, ki bi jih želeli pojesti."
- Z mletjem in stiskanjem jabolk pridobimo svež sok in po potrebi odstranimo iz soka vse velike kose sadja.
- Takoj pasteriziramo ali pa, če želimo bistrejši sok, pustimo, da se čez noč trdne snovi usedejo v čisti zaprti posodi.
- Uporabimo le čiste steklenice z zamaškom z navojem. Znamka Vigo ima na voljo steklenice, ki so primerne za pasterizacijo sokov.

- Pred steklenico napolnite, preverite, ali ima steklenica na steni označen nivo v mm. Steklenico napolnite do tega nivoja, ne nalivajte preveč, ker se prostornina soka pri segrevanju povečuje.
- Če steklenica nima označenega nivoja, morate pustiti nekaj praznega prostora v zgornjem delu, da se lahko sok pri segrevanju razteza.
- Napolnite steklenice s sokom. Ne pozabite pustiti nekaj praznega prostora v zgornjem delu, da se lahko sok pri segrevanju razteza.
- Zamaške z navojem rahlo odvijte. Ne odvijte jih popolnoma.
- Napolnjene steklenice previdno položite na mrežo v loncu pasterizatorja. Vedno uporabite mrežo - nikoli ne postavljajte posod neposredno na dno.
- V lonec nalijte vodo do 25 - 50 mm od vrha steklenice.
- Postavite pokrov na pasterizator in prepričajte se, da je dobro zaprt.
- Aparat priključite na električno vtičnico in vklopite ga.
- Za učinkovito pasterizacijo je potrebno sok segreti na temperaturo najmanj 70 °C in ga vzdrževati pri tej temperaturi 20 minut. Najboljše je nastaviti regulator temperature na 75 °C, časovnik pa na 25 minut (Glejte poglavje **Nastavitev regulatorja temperature in časovnika**).
- Ko je pasterizacija končana, previdno vzemite steklenice iz lonca, pri tem uporabljajte ustrezno zaščitno opremo.
- Zamaške privijte do konca.
- Vsako napolnjeno steklenico previdno položite na stran, tako da se vroč sok popolnoma dotika tesnila na notranji strani zamaška. Pustite, da se sok ohladi v tem položaju.

HRUŠKOV SOK

Pasterizacija je učinkovita le, če je sok dovolj kisel.

Angleška namizna jabolka in jabolka za kuhanje imajo skoraj gotovo dovolj kislin (približno 4 g ali več na liter soka), hruške pa verjetno ne vsebujejo dovolj kisline, zato je pri pasterizaciji hruškovega soka treba nameniti zadostno pozornost: treba je dodati vsaj 4 g kisline na liter soka - priporočamo 50/50 mešanico jabolčne kisline in citronske kisline (obe sta na voljo pri podjetju Vigo).

Kislino raztopimo v majhni količini tople vode ali soka, preden jo zamešate v preostanek soka pred polnjenjem v steklenice. V primeru dvoma priporočamo, da hruškovega soka raje ne pasterizirate.

OSTALA UPORABA

Pasterizator je idealen za pripravo velikih količin kuhanega mošta ali vina - nastavite regulator temperature na približno 70 °C. Če želite aparat uporabiti brez časovnika, pritisnite na gumb časovnika. Prikaz minut se izbriše in prikaže se ležeča številka "8". Aparat upravljajte s pomočjo gumba za vklop/izklop termostata.

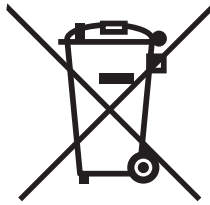
Aparat lahko uporabite kot veliko termovko. Če želite zavreti vodo, nastavite regulator temperature na 100 °C.

Ne pozabite pasterizatorja temeljito očistiti po vsaki uporabi - glejte poglavje "Čiščenje".

Dodatna oprema podjetja Vigo:

- **Močne gumijaste rokavice** (99073/74 & 47)
- **Vodoodporen gumijast predpasnik** (99067)
- **Steklenice z zamaški** (97642) - na voljo v paketih po 24
- **Nadomestni zamaški** (97449) - pakirani po 100
- **Ščetka za steklenice** (94259)
- **Odcejalnik za steklenice** (96105/06)
- **Izpiralnik steklenic** (96103)
- **Nastavek - sokovnik za pasterizator** (96411): Z uporabo nastavka - sokovnika je mogoče pasterizator spremeniti v sokovnik. Je idealen za pripravo soka iz koščičastega sadja, jagodičja ali trdega sadja, kot so divja jabolka itd.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Lesen Sie vor der Erstverwendung dieses Gerätes gründlich diese Gebrauchsanleitung.

Eine unsachgemäße Verwendung kann zur Beschädigung des Gerätes und Verlust der Garantie führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit entsprechenden Sicherheitshinweisen hergestellt und sollte nur von Fachmännern repariert werden. Die Reparaturen, die von unqualifizierten Personen durchgeführt worden sind, können für den Benutzer gefährlich sein und zum Verlust der Garantie führen. Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht zu kommerziellen Zwecken.

Warnung! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß, deshalb sollte es von Kindern nicht verwendet werden. Das Gerät muss von einer kompetenten Person und in Übereinstimmung mit diesen Hinweisen verwendet werden.

Sicherheitshinweise: Wie bei der Handhabung mit allen heißen Flüssigkeiten ist es notwendig, sich vor Verbrennungen zu schützen. Schützen Sie Ihre Handflächen, Hände, Ihren Körper und Ihr Gesicht.

Warnung!

Das Gerät muss sich auf einer stabilen, ebenen Oberfläche befinden. Stellen Sie das Gerät nie auf eine heiße Oberfläche oder in die Nähe von offenen Flammen. Das Netzkabel muss während der Verwendung des Gerätes vollständig abgerollt sein und die ganze Zeit trocken gehalten werden.

Vor dem Einschalten des Gerätes muss der Wasserbehälter gefüllt werden. Füllen Sie den Behälter nie direkt aus dem Wasserhahn. Der Einkochtopf und seine elektrischen Komponenten dürfen nie mit Wasser oder nassen Oberflächen in Berührung kommen.

Überfüllen Sie den Behälter nicht. Die Menge der Flüssigkeit im Behälter darf max. 4 cm unter die Oberkante reichen. Wenn der Behälter überfüllt ist, kann die heiße Flüssigkeiten auslaufen und Verbrühungen verursachen.

Das beladene Gerät wiegt mehr als 35 kg. Versuchen Sie nicht, das beladene Gerät zu verstellen.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Schließen Sie das Gerät nur an eine elektrische Steckdose.

Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser.

Verstellen Sie das Gerät nicht, wenn es voll oder heiß ist.

Passen Sie gut auf und berühren Sie keine heißen Teile des Gerätes. Isolierte Griffe sind der einzige kalte Teil des Gerätes, den Sie beim eingeschalteten Gerät berühren können.

Wenn es zur Beschädigung des Gerätes, Netzkabels oder Netzsteckers kommt, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz! Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Geräteteilen.

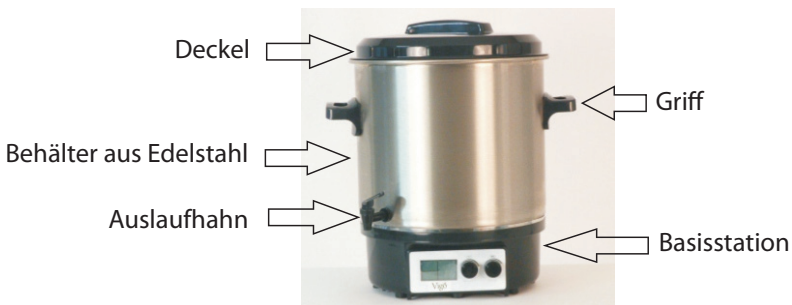
Der entweichende Dampf kann Verbrühungen verursachen - seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig. Die Flüssigkeit im Behälter darf nie vollständig verkochen.

Wenn sämtliches Wasser im Behälter verkocht, schützt eine spezielle Sicherheitsfunktion den Einkochtopf vor Überhitzung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder mit Wasser füllen, denn es droht Verbrühungsrisiko in Folge von plötzlicher Dampfentstehung.

Wenn Sie ein Betriebsproblem bemerken, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz.

Vergewissern Sie sich nach jeder Verwendung, dass der Einkochtopf vom Stromnetz getrennt ist.

Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die heiße Flüssigkeit aus dem Auslaufhahn dosieren.



VOR DER ERSTVERWENDUNG DES GERÄTES

Reinigen Sie den Innenraum des Einkochtopfes gründlich mit einem weichen Tuch und Warmwasser mit etwas Spülmittel (verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Topfkratzer) und spülen Sie ihn aus. Achten Sie dabei darauf, dass keine elektrischen Komponenten des Gerätes mit Wasser in Berührung kommen. Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser. Füllen Sie den Einkochtopf mit ca. 5 Litern Wasser. Stellen Sie den Temperaturregler auf 100 °C und schalten Sie das Gerät mit dem Drücken ein, um Wasser zu kochen.

Wichtig: Lassen Sie das Wasser abkühlen, bevor Sie es ausgießen. Während der Erstverwendung kann sich ein schwacher Geruch aus dem Gerät ausbreiten; dieser Geruch verschwindet nach einer kurzen Verwendung.

EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE (HINWEISE)

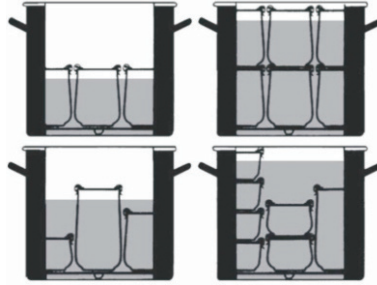
Das Einkochen von Obst und Gemüse in Gläsern bewahrt einen natürlichen Geschmack und beschädigt die Textur nicht, ohne beliebige chemische Konservierungsmittel verwenden zu müssen.

- Seien Sie beim Einkochen von Gemüse vorsichtig. Das Gemüse enthält zu wenige Natursäuren, um Bakterienwuchs zu verhindern. Wir empfehlen Ihnen, zuerst eine Probe zu machen und erst dann eine größere Menge von Gemüse zu konservieren.
- Obst enthält Natursäuren.
- Die Sauberkeit und gründliche/geeignete Vorbereitung von Obst und Gemüse ist für unvermeidbar, um die lange Haltbarkeit von Produkten zu erzielen.
- Obst und Gemüse sollten hochwertig, frisch und reif sein.
- Bereiten Sie Obst und Gemüse nach dem Rezept zu, das Sie verwenden.
- Verwenden Sie spezielle Einmachgläser mit passenden Deckeln und Gummidichtung. Die Hinweise des Herstellers bezüglich der Verwendung von Gläsern und Deckeln sollten eingehalten werden.
- Alle Deckel und Gläser, die eine Beschädigung aufweisen, müssen ausgesondert werden.

- Prüfen Sie die Gummidichtung. Die Dichtung muss regelmäßig ersetzt werden, damit keine Luft in das Glasinnere eindringt.
- Waschen Sie die Einmachgläser im heißen Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie im reinen Wasser ab und stellen Sie sie zum Abtrocknen mit dem Boden nach oben auf ein sauberes Küchentuch.
- Die Einmachgläser und Dichtungen sollten immer vollständig sauber sein.
- Die Dichtungen sollten sich im sauberen Wasser befinden, während Sie sie nicht verwenden. (**Wichtig:** Verwenden Sie keine porösen, beschädigten oder zu lockeren Dichtungen, denn in solchem Fall konnte es zur Kontamination aus der Luft und darauffolgend zur Verderbung der Lebensmittel).
- Füllen Sie die Einmachgläser bis zum Rand nach dem Rezept, lassen Sie jedoch unter der Glaskante einen Freiraum von bis zu 2 cm. Wenn Sie weiche Lebensmittel konservieren, z.B. Apfelpüree usw., vergrößern Sie den Freiraum auf 3 bis 4 cm.
- Legen Sie auf das Einmachglas eine saubere Dichtung und verschließen Sie das Glas mit Federklemmen, Schraubdeckel oder Klammern.

VOR DER TIMEREINSTELLUNG:

- Stellen Sie aufgefüllte und geschlossene Einmachgläser auf das Gitter im Behälter des Einkochtopfes; verwenden Sie immer das Gitter - stellen Sie die Einmachgläser nie direkt auf den Boden.
- Die Temperatur vom Wasser, das Sie in den Behälter gießen wollen, sollte mit der Temperatur von in den Gläsern enthaltenen Produkten identisch sein. Auf diese Weise erzielen Sie einen gleichmäßigen Einkochprozess.
Füllen Sie den Behälter mit Kaltwasser, wenn Sie Einmachgläser mit kaltem Inhalt konservieren wollen; zum Konservieren von Einmachgläsern mit heißem Inhalt - das heißt, wenn die zur Konservierung bestimmten Produkte vorgekocht wurden - verwenden Sie entsprechend warmes Wasser.
- Die Einmachgläser sollten aus 2/3 bis 3/4 im Wasser getaucht sein; wenn Sie die Gläser aufeinander stellen, müssen die oberen Gläser aus 3/4 getaucht sein. Schauen Sie sich die Abbildung unten an.



- Verschließen Sie den Einkochtopf mit dem Deckel und prüfen Sie, ob der Deckel gut geschlossen ist. Rechnen Sie damit, dass die Einmachgläser bis zum Deckel des Einkochtopfes steigen können. Es handelt sich um kein Problem, vorausgesetzt, der Deckel ist gut geschlossen und aus dem Gerät entweicht kein Dampf.
- Schließen Sie den Einkochtopf an eine elektrische Steckdose an.

TEMPERATUR UND EINKOCHZEIT

Die Einkochzeit und Temperatur hängen vom Säuregrad von Obst und Gemüse ab. Wenn Sie zur Konservierung von Obst und Gemüse diese Methode verwenden, seien Sie sehr sorgfältig. Das Gemüse enthält zu wenige Natursäuren, um den Bakterienwuchs zu verhindern. Wir empfehlen Ihnen, vor dem Konservieren von Gemüse zuerst eine kleine Probe machen und erst dann größere Mengen von Gemüse einzukochen. Das Obst enthält Natursäuren. In der folgenden Tabelle finden Sie Hinweise zur passenden Temperatur und Einkochzeit für eine breite Skala von Obst und Gemüse.

Einkochtabelle (Hinweise)

Obst

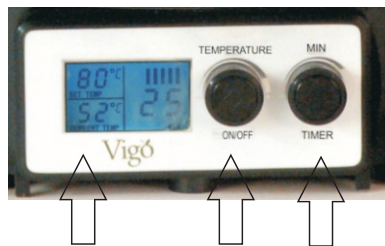
Johannisbeeren	85°C	20 min.
Apfelpüree	90°C	30 min.
Birnen	90°C	30 min.
Erdbeeren	75°C	25 min.
Blaubeeren	85°C	25 min.
Himbeeren	80°C	30 min.
Kirschen	80°C	30 min.
Pflaumen	90°C	30 min.
Pfirsiche	90°C	30 min.
Aprikosen	90°C	30 min.
Rhabarber	kochen	30 min.
Stachelbeeren	80°C	30 min.

Gemüse

Blumenkohl	kochen	90 min.
Bohnen	kochen	120 min.
Ackerbohnen	kochen	90 min.
Erbsen	kochen	120 min.
Gurken	90°C	30 min.
Möhre	kochen	90 min.
Kohlrübe	kochen	90 min.
Kürbis	90°C	30 min.
Rosenkohl	kochen	120 min.
Spargel	kochen	120 min.
Grünkohl	kochen	120 min.
Tomaten	90°C	30 min.

TEMPERATURREGLER- UND TIMEREINSTELLUNG:

Das Gerät ist mit einem elektrisch synchronisierten Timer mit Digitaldisplay ausgestattet. Auf der linken Seite des Displays wird die eingestellte Temperatur (oben) und die aktuelle Temperatur (unten) angezeigt. Auf der rechten Seite des Displays wird die Zeit in Minuten angezeigt.



LCD -Display Temperaturregler Timerregler
und Ein-/
Ausschalten

- Mit dem Drehen des Temperaturreglers (links) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein - im Bereich von 30 bis 100 °C.
- Mit dem Drehen des Timerreglers (rechts) stellen Sie die gewünschte Einkochzeit - im Bereich von 1 bis 120 Minuten. Wenn auf dem Display keine Einkochzeit angezeigt wird, drücken Sie den Timerregler, um ihn zu aktivieren.

- Mit dem Drücken des Temperaturreglers (links) schalten Sie den Einkochtopf ein - auf dem Display erscheinen sechs vertikale Streifen, die Ihnen signalisieren, dass das Gerät einschaltet ist.
- Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur (eingestellte Temperatur = aktuelle Temperatur) ertönt ein akustisches Signal und aktiviert sich der Timer (der Timer ist mit dem Symbol der Sanduhr). In diesem Moment beginnt das Einkochen, d.h. von diesem Augenblick läuft die eingestellte Einkochzeit ab.
- Nach dem Ablauf der eingestellten Einkochzeit ertönt wieder ein akustisches Signal.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Drücken des Temperaturreglers aus.

Anmerkung:

Die Zeit, die zum Erreichen der eingestellten Einkochtemperatur notwendig ist, ist in der Einkochzeit nicht enthalten. Die eingestellte Einkochzeit beginnt erst nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur abzulaufen; ab diesem Moment beginnt der Timer zu funktionieren.

Anmerkung:

Wenn Sie den Einkochtopf nicht verwenden oder die Bedienregler innerhalb von 5 Minuten nicht berühren, erlischt das Display. Wenn Sie das Display wieder einschalten wollen, drücken Sie einen beliebigen Regler.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ:

Wenn sich im Behälter zu wenig Wasser befindet, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint ein blinkendes Symbol (auf Timerseite links oben). Füllen Sie den Behälter sofort mit ausreichend Wasser, damit das Gerät den Einkochprozess fortsetzen kann. **Wenn Sie kein Wasser dazugießen, schaltet sich der Einkochtopf automatisch aus. Lassen Sie den Einkochtopf in solchem Fall zuerst abkühlen, bevor Sie den Behälter mit Wasser füllen und den Einkochtopf erneut einschalten.**

NACH DEM EINKOCHEN:

- Tragen Sie bei der Handhabung mit heißen Gegenständen entsprechende Schutzmittel und gehen Sie beim Herausnehmen der Einkochgläsern vorsichtig vor.
- Die Deckelklammern sollten bis zum vollständigen Abkühlen der Gläser geschlossen bleiben.
- Einkochte Speisen und Getränke sollten am besten in einem kühlen und dunklen Raum aufbewahrt werden.
- Wenn Sie mit dem Einkochen fertig sind, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Leeren Sie den Behälter vollständig aus, indem Sie den Auslaufhahn öffnen und das Wasser in ein passendes hitzebeständiges Gefäß fließen lassen.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Lassen Sie den Einkochtopf abkühlen.
- Reinigen Sie den Behälter mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Einkochtopfes mit einem feuchten Tuch.

Warnung! Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel vor der Nässe/ Feuchte geschützt wird.

Warnung! Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser.

Warnung! Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser oder Dampf in die Basisstation des Gerätes eingedrungen ist.

Warnung! Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Druckdampfreiniger.

Warnung! Verwenden Sie zur Reinigung des Einkochtopfes keine abrasiven, aus Draht hergestellten oder scharfen Gegenstände.

Anmerkung: Kalkreste, die sich im Gerät ansammeln, können Zeit zu Zeit mit Lösung aus Wasser und etwas Essig oder mit einem geeigneten Entkalkungsmittel entfernt werden. **Wenn Sie das Gerät mit einer Lösung aus Wasser und Essig oder mit einem Entkalkungsmittel reinigen wollen, füllen Sie dann den Behälter mit reinem Wasser und bringen Sie es zum Kochen. Dies ist notwendig, denn Kalkreste können die Leistung des Gerätes und die Temperaturregelung negativ beeinflussen.**

AUSLAUFHAHN

Ab und zu sollten Sie den Auslaufhahn abschrauben und reinigen. Wenn der Einkochtopf vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, schrauben Sie den Auslaufhahn ab und reinigen Sie ihn folgendermaßen: Greifen Sie mit der einen Hand am Auslaufhahn und mit der anderen Hand an der Kunststoffmutter im Inneren des Behälters. Schrauben Sie den Auslaufhahn ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung im oberen Teil des Auslaufhahns kann man dann abschrauben, um den Mechanismus des Auslaufhahns zugänglich zu machen. Reinigen Sie einzelne Komponenten mit Lösung von Warmwasser und etwas Spülmittel. **Vergessen Sie nicht, die Silikondichtung auf der inneren und äußeren Seite des Behälters auszutauschen und die Mutter festzudrehen. Der Auslaufhahn muss zugeschraubt werden, jedoch nicht zu stark.**

EINKOCHEN VON APFELSAFT

- Äpfel müssen sauber sein, ohne Mängel und Anzeichen von Fäulnis. Es gilt folgende Regel: "Entsaften Sie nur solche Äpfel, die Sie mit dem Appetit essen würden".
- Zerkleinern und entsaften Sie die Äpfel. Entfernen Sie aus dem frischen Apfelsaft alle größeren Apfelreste.
- Den Apfelsaft können Sie sofort einkochen oder über Nacht stehen in einem sauberen geschlossenen Gefäß stehen lassen, um den Bodensatz zu entfernen.
- Verwenden Sie nur saubere Einkochgläser mit Schraubdeckel. Die Marke Vigo liefert Einkochgläser, die zum Konservieren von Saft geeignet sind.

- Prüfen Sie vor dem Füllen, ob das Einkochglas über eine Markierung in Millimetern verfügt. Füllen Sie das Einkochglas bis zu dieser Markierung, aber überfüllen Sie es nicht, weil der Saft beim Konservieren sein Volumen vergrößert.
- Wenn das Einkochglas über diese Füllmarkierung nicht verfügt, müssen Sie einen Freiraum zwischen dem Inhalt dem Deckel einhalten, denn der heiße Saft vergrößert sein Volumen.
- Füllen Sie die Einkochgläser mit Saft. Vergessen Sie nicht, einen Freiraum im oberen Teil der Gläser lassen.
- Lockern Sie die Schraubendeckel. Schrauben Sie die Deckel nicht vollständig ab.
- Stellen Sie die gefüllten Einkochgläser vorsichtig auf das Gitter im Behälter des Einkochtopfes. Verwenden Sie immer das Gitter - stellen Sie die Gläser nie direkt auf den Geräteboden.
- Füllen Sie den Behälter mit solcher Wassermenge, dass die Flaschen 25 bis 50 mm aus dem Wasser herausragen.
- Verschließen Sie den Einkochtopf mit Deckel und versichern Sie sich, dass der Deckel gut befestigt ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine elektrische Steckdose und schalten Sie es ein.
- Der Saft muss die Temperatur von mindestens 70 °C erreichen und bei dieser Temperatur 20 Minuten pasteurisiert werden. Am besten ist es, den Temperaturregler auf 75 °C und den Timer auf 25 Minuten einstellen (siehe Kapitel **Temperaturregler- und Timereinstellung**).
- Nach dem Beenden der Pasteurisierung nehmen Sie die Einkochflaschen vorsichtig heraus. Tragen Sie dabei entsprechende Schutzmittel.
- Schrauben Sie die Deckel vollständig zu.
- Stellen Sie jedes gefüllte Einkochglas mit dem Deckel nach unten und dem Boden nach oben, um der heiße Saft in mit der Dichtung auf der Deckelinnenseite in Berührung kommt. Lassen Sie die Einkochgläser in dieser Position abkühlen.

EINKOCHEN VON BIRNENSAFT

Die Pasteurisierung ist nur dann erfolgreich, wenn der Saft ausreichend sauer ist.

Während englische Äpfel, die zur Konsumierung bestimmt sind, bestimmt genug Säuren haben (ungefähr 4 g oder mehr pro Liter Saft), enthalten Birnen wahrscheinlich zu wenig Säuren. Deshalb ist es notwendig, folgende Maßnahmen beim Einkochen von Birnensaft zu treffen: Es ist nötig, mindestens 4 g Säure pro Liter Saft dazugeben. Wir empfehlen Ihnen eine Mischung aus Apfel- und Zitronensäure im Verhältnis 50/50 (beide Säuren sind bei der Gesellschaft Vigo zu erhalten).

Schmelzen Sie die Säure in etwas Warmwasser oder -saft und erst dann vermischen Sie diese Säurelösung mit dem restlichen Saft. Danach können Sie die Flaschen mit Saft füllen. Wenn Sie Zweifel haben, kochen Sie den Birnensaft lieber nicht ein.

VERWENDUNG DES EINKOCHTOPFES ZU ANDEREN ZWECKEN

Der Einkochtopf eignet sich hervorragend zur Zubereitung großer Menge von gekochtem Apfelmose oder Wein. Stellen Sie den Temperaturregler auf ungefähr 70 °C. Wenn Sie das Gerät ohne Timer verwenden wollen, drücken Sie den Timerregler. Die Minutenanzeige wird gelöscht und auf dem Display erscheint das Symbol der waagerechten Nummer „8“. Bedienen Sie das Ein-/Ausschalten des Thermostats je nach Bedarf.

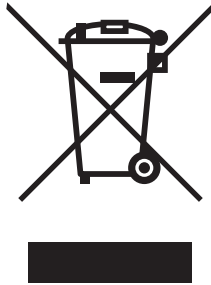
Das Gerät kann auch als eine große Thermoskanne verwendet werden. Wenn Sie Wasser kochen wollen, stellen Sie den Temperaturregler auf 100 °C.

Vergessen Sie nicht, den Einkochtopf nach jeder Verwendung gründlich zu reinigen - siehe Kapitel „Reinigung“.

Zusatzzubehör von der Gesellschaft Vigo:

- **Feste Gummihandschuhe** (99073/74 und 47)
- **Wasserdichte Gummischürze** (99067)
- **Einkochgläser mit Deckeln** (97642) - 24 Stück in Verpackung
- **Ersatzdeckel** (97449) - 100 Stück in Verpackung
- **Bürste zum Reinigen von Einkochgläsern** (94259)
- **Abtropfstände für Einkochgläser** (96105/06)
- **Einkochgläserspüler** (96103)
- **Aufsatz des Dampfentsefters** (96411): Mit diesem Dampfentsefter können Sie aus dem Einkochtopf einen Entsafter machen. Dies ist perfekt, wenn Sie Kernobst, Beeren oder hartes Obst entsaften wollen, z.B. wilde Äpfel usw.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Do not use this appliance until you have read and understood every part of this instruction booklet.

Improper use could cause harm and will invalidate the warranty.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This appliance complies with the relevant safety regulations and should only be repaired by specialists. Improper repairs may result in considerable danger to the user and will invalidate the warranty. The appliance is designed for domestic use only and not for commercial use.

Warning! The appliance gets very hot and is therefore unsuitable for use by children. It must be operated by a competent person in accordance with these instructions.

Safety Precautions: As with the handling of all hot liquids, you need to take precautions to guard against burns. You should protect your hands, arms, body and face.

Warnings!

The appliance must be placed on a stable, flat surface. Do not put on a hot surface or near a naked flame.

The power supply cord must be unwound completely when in use and kept dry at all times.

Always fill the pasteuriser tank with water before switching on. Never fill the tank directly from a water tap. The pasteuriser and its electrical parts must not come into contact with a wet surface.

Do not overfill the tank. The level of the liquid in the tank must not exceed 4cm below the upper rim. If overfilled, hot liquid may boil over resulting in a risk of scalding.

When full, the pasteuriser will weigh over 35kg. Do not attempt to move when full.

Before connecting to the mains, ensure the mains voltage is identical with the details on the rating label. Only connect to an AC outlet.

Never immerse in water.

Never move the appliance when full or hot.

Take care not to touch any hot parts. The insulated handles will be the only cool part to touch.

In case of signs of damage to the pasteuriser, the power supply cord, or plug immediately disconnect from the power supply!

Keep the power supply cord away from hot parts.

There is a risk of scalding from escaping steam - take care when lifting the lid.

Do not allow the tank to boil dry.

Should the tank boil dry, a safety feature will prevent it from overheating.

Allow the appliance to cool down before refilling with water as there is a risk of scalding due to the sudden development of steam.

Unplug from the mains if there are any problems during use.

Ensure the pasteuriser is unplugged from the mains after each use.

Take extreme care when dispensing hot liquid from the outlet tap



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Thoroughly clean the inside of the pasteuriser with a soft cloth using warm soapy water (never use abrasive cleaners or scourers) and rinse ensuring that the electrical parts do not come into contact with water.

Never immerse in water.

Fill the pasteuriser with approximately 5 litres of water.

Set the temperature knob to 100°C and press to start and bring the water to the boil.

Important: allow the water to cool before discarding.
During first use there may be a slight smell from the appliance; this will disappear after a short period of use.

PRESERVING FRUIT & VEGETABLES (GUIDELINES)

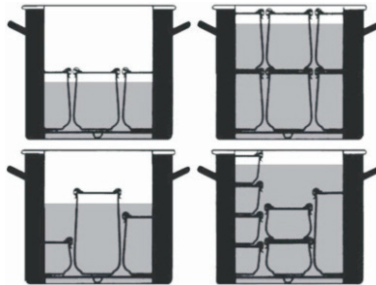
Preserving fruit and vegetables in jars keeps natural flavours and textures fairly intact without the use of any chemical preserving agents.

- Extreme care should be taken when preserving vegetables using this method. Vegetables do not contain sufficient natural acids to prohibit the growth of bacteria. We strongly recommend you carry out research before preserving vegetables.
- Fruit contains natural acids.
- Cleanliness and thorough/appropriate preparation of fruit & vegetables are imperative for the shelf life of products.
- Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.
- Prepare the fruit or vegetables according to the recipe you are using.
- Use purpose-made rubber sealed preserving jars with clip or screw lids, i.e., Weck or Kilner jars. You should follow the jar manufacturer's instructions for precise details on each aspect of their use.
- Visibly check lids and jars and discard any that are chipped or damaged.
- Ensure the seals are sound. Replace seals regularly to ensure good closure.
- Wash the jars thoroughly in hot soapy water, rinse in fresh water and turn upside down on a clean cloth to dry.
- The jars and seals should be completely clean.
- Place the seals in fresh water until they are used.
(**Important:** Do not use any porous, damaged or over-stretched seals - these could let in contaminants from the air, spoiling the contents of the jar).
- Fill the jars according to the recipe, typically leaving a gap of up to 2 cm below the rim. If preserving pulpy food, i.e., apple puree etc., typically leave a gap of 3 to 4 cm below the rim.

- Place a clean seal on the jar, and close tightly with spring clips, screw-on lids or braces.

BEFORE SETTING THE TIMER:

- Place the filled and sealed jars on the insert grid in the Pasteuriser tank - always use the grid - never place the jars directly onto the base.
- The temperature of the water to be poured in the tank should be the same as the temperature of the food contained in the jars to ensure a uniform heating process.
Add cold water for glass jars with cold contents; for preserving jars with hot contents i.e. if the food to be preserved was pre-cooked, add correspondingly hot water.
- The preserving jars should be % to % submerged in water; if you double stack the jars, the upper jars must be % submerged. See illustration below.



- Place the lid on top of the pasteuriser, ensuring it is closely fitted. Please note, the jars may rise up to the bow of the pasteuriser lid. This is not a problem, provided the lid closely fits preventing steam from escaping.
- Connect the pasteuriser to the power socket.

TEMPERATURE AND TIMINGS

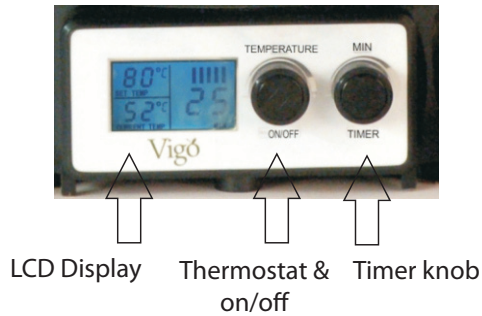
The time and temperature for preserving varies according to the acidity of the fruit and vegetables. Extreme care should be taken when preserving vegetables using this method. Vegetables do not contain sufficient natural acids to prohibit the growth of bacteria. We strongly recommend you carry out research before preserving vegetables. Fruit contains natural acids. For guidelines on the appropriate temperature and preserving times for preserving a range of fruit and vegetables, please see the Table for cooking' below and refer to the recipe you are using.

Table for cooking (guidelines)

Fruit			Vegetables		
Currants	85°C	20 min.	Cauliflower	boil	90 min.
Apple puree	90°C	30 min.	Beans	boil	120 min.
Pears	90°C	30 min.	Broad beans	boil	90 min.
Strawberries	75°C	25 min.	Peas	boil	120 min.
Blueberries	85°C	25 min.	Dill pickles	90°C	30 min.
Raspberries	80°C	30 min.	Carrots	boil	90 min.
Cherries	80°C	30 min.	Turnips	boil	90 min.
Plums	90°C	30 min.	Pumpkin	90°C	30 min.
Peaches	90°C	30 min.	Brussel sprouts	boil	120 min.
Apricots	90°C	30 min.	Asparagus	boil	120 min.
Rhubarb	boil	30 min.	Savoy	boil	120 min.
Gooseberries	80°C	30 min.	Tomatoes	90°C	30 min.

SETTING THE THERMOSTAT & TIMER:

The appliance is fitted with an electric synchronised timer with digital display panel. The left hand side of the panel shows the set temperature (upper) and current temperature (lower) in degrees Celsius. The right hand panel shows the time set in minutes.



- Set the desired temperature by turning the left hand knob - scaled between 30°C and 100°C.
- Set the desired time with the right hand knob - scaled between 1 and 120 minute. If no time shows in the display push the knob to activate.
- Press the left hand knob to turn on the heater - a succession of 6 vertical bars will show above the timer display to indicate that the heater is on.
- When the set temperature has been reached (set temperature = current temperature) an alarm sounds and the timer starts (indicated by an hourglass timer symbol). This is the start of the pasteurisation/ cooking time.
- When the set time has elapsed the alarm sounds repeatedly.
- Push the on/off button to stop the appliance.

NB The heating up time is not included in the preserving time. The preserving time starts when the selected temperature has been reached; the timer will start to run from this point.

NB If the pasteuriser is not used or the controls not altered for 5 minutes the display will turn off. To show the display again, press one of the knobs.

OVERHEATING PROTECTION:

If there is insufficient water in the pasteuriser tank, an alarm sounds and a flashing symbol will display of a pan filling with liquid (upper left hand side of timer screen). Immediately add more water to a level sufficient for the process being performed. **If water is not added the pasteuriser will automatically turn off and must be allowed to cool before adding water and re-starting.**

AFTER PRESERVING:

- Wearing appropriate protection for handling hot items, carefully remove the preserving jars.
- Lid fasteners should be left on until the jars have cooled completely.
- Preserved food and drinks are best stored in a dry, cool and dark place.
- Once you have finished pasteurising disconnect from the power supply.
- Drain the tank completely. This can be done by opening the outlet tap and allowing the water to drain into a suitable heat-resistant container.

CLEANING

- Always disconnect the appliance from the mains supply prior to cleaning.
- Allow pasteuriser to cool.
- Clean the tank using a damp cloth.
- Wipe the outside of the pasteuriser with a damp cloth.

Warning! Ensure the power supply cord is protected from wet/dampness.

Warning! Never immerse the appliance in water.

Warning! Make sure that no water or steam infiltrates the underside of the appliance.

Warning! Never use steam-jet cleaners.

Warning! Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects to clean the pasteuriser.

NB Calcareous residues, which may have formed, can be removed from time to time with some vinegar diluted in water or with an appropriate de-scaling agent. **If you clean using the vinegar in water or with the de-scaling agent, fill the tank with clean water afterwards and bring to the boil. This is necessary as a calcareous deposit may affect both the heating performance and the temperature control.**

OUTLET TAP

From time to time the tap should be unscrewed from the tank and cleaned. With the pasteuriser disconnected from the power supply and completely cooled, disconnect and clean the tap accordingly: With one hand grip the tap and with the other hold the plastic nut on the inside of the tank. Turn the tap anticlockwise to unscrew. The knurled cap at the top of the tap can then be unscrewed to release the tapmechanism. Clean component parts with warm, soapy water. Rinse, dry and replace. **Be sure to replace the silicone washers on the inside and outside of the tank and hand tighten the nut to make a seal. The tap should be secured but not overtightened.**

PASTEURISING APPLE JUICE

- Apples should be clean and free from bruising or mould. The rule is 'juice only apples you would be happy to eat'.
- Crush and press apples to produce fresh juice and, if desired, strain out any large particles of fruit from the juice.
- Pasteurise immediately, or for a clearer juice leave to settle overnight in a clean closed container.
- Only use clean, sound glass screw-cap bottles. Vigo supplies bottles suitable for juice pasteurisation.

- Before filling, check to see if the glass bottle has a fill level expressed in mm embossed around the base. Fill to this level but do not overfill as the juice will expand when heated.
- If the bottle does not have a fill level marked you must leave a gap at the top to allow for expansion of the juice when heated.
- Fill the bottles with juice. Remember to leave a gap at the top for heat expansion.
- Loosely apply the screw caps. Do not screw down completely.
- Carefully place the filled bottles on top of the grid in the pasteuriser tank. Always use the grid - never place the bottles directly onto the base.
- Fill the tank with water to within an inch or two (25-50mm) of the top of the bottle.
- Place the lid on top of the pasteuriser, ensuring it is closely fitted.
- Connect the pasteuriser to the power socket and switch on.
- Effective pasteurisation requires that the juice is heated to at least 70°C and held at that temperature for 20 minutes. It is best to set the thermostat to 75°C and set timer to 25 minutes (See Setting the thermostat & timer).
- After pasteurisation is complete, carefully remove the bottles wearing the appropriate protection.
- Fully tighten the caps.
- Carefully lay each filled bottle on its side so that the hot juice comes into full contact with the seal on the inside of the cap. Allow to cool in this position.

PEAR JUICE

Pasteurisation is only effective if the juice is sufficiently acid.

While English eating and cooking apples are almost certain to contain sufficient acid (about 4g or more per litre of juice), pears are unlikely to contain sufficient acid and great care has to be taken when pasteurising pear juice: a minimum of 4g of acid per litre of juice must be added - we recommend a 50/50 mixture of malic and citric acids (both available from Vigo).

Dissolve the acid in a little warm water or juice before mixing into the bulk juice prior to bottling. If in any doubt, we recommend that pear juice is not pasteurised.

OTHER USES

The pasteuriser is ideal for the preparation of large quantities of mulled cider or wine - set the thermostat at around 70°C. To use without the timer, push the timer knob in. The minute display will clear and a horizontal figure of '8' symbol will be displayed. Operate the on/off thermostat control as required.

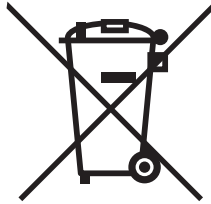
It can be used as an urn. To boil water set the thermostat to 100°C.

Ensure you clean the pasteuriser thoroughly after each use - see 'Cleaning' above.

Optional Extras from Vigo:

- **Heavy Duty Lined Rubber Gloves** (99073/74 & 47)
- **Waterproof Rubber Apron** (99067)
- **Bottles with Caps** (97642) - sold in packs of 24
- **Replacement Caps** (97449) - packed of 100
- **Bottle Brush** (94259)
- **Bottle Drainer Tree** (96105/06)
- **Bottle Rinser** (96103)
- **Steam Juice Extractor Top** (96411): The pasteuriser can be transformed into a juice extractor with the Steamer Juice Extractor Top. Perfect if you want to make cordials or extract juice from stoned fruits, berries, or hard fruits like crab apples, etc.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.