

AMBIANO®

Konservierungs- maschine

GT-SF-CS-03



3 Jahre
**HERSTELLER-
GARANTIE**

KUNDENSERVICE
☎ 0800 / 5000 136
(kostenfrei)
✉ Mail:
gt-support@teknihall.de
ART.-NR.: 1009359 27/2024

ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG



GTIN 4068706031618
27/2024
PO51032375

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2	Wartung, Reinigung und Pflege	21
		Gerät reinigen	21
Allgemeines	3	Zapfhahn reinigen	21
Einführung	3	Aufbewahrung	22
EU-Konformitätserklärung	3		
Bestimmungsgemäße			
Verwendung	3		
Produktbestandteile / Lieferumfang	4	Technische Daten	23
Sicherheit	5	Entsorgung	24
Allgemeine Sicherheitshinweise	5		
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	5		
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten	6		
Gefahren beim Betrieb der Konservierungsmaschine	7		
Symbolerklärung und weitere Informationen	10	Garantie-Urkunde	25
Aufbau und Montage	11		
Vor dem ersten Gebrauch	11		
Bedienung	12		
Benutzung des Gerätes	12		
Allgemeine Hinweise	12		
Flüssigkeiten erwärmen/kochen	17		
Flüssigkeit entnehmen	18		
Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen	19		
Störung und Behebung	20		

Allgemeines

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Konservierungsmaschine von Ambiano entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

EU-Konformitätserklärung

CE Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de. Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Konservierungsmaschine ist ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten von trinkbaren Flüssigkeiten, z. B. Tee, und zum Einkochen konzipiert. Wir empfehlen das Gerät für die Benutzung im privaten Haushalt.

Das Gerät kann auch in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen verwendet werden. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Herausgeber der Anleitung:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühlen 5
20457 Hamburg

Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) Deckel
- B) Behältergriff (2x)
- C) Zapfhahnhebel
- D) Zapfhahn
- E) Kontrollleuchte - Heizen
- F) Kontrollleuchte - Warmhalten
- G) Ein-/Ausschalter
- H) Zeitregler (Timer)
- I) Temperaturregler
- J) Einkochgitter
- K) Reset-Schalter (Geräteunterseite)
- L) Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Sicherheit



Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.

- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern
– **Ersticken**sgefahr!

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Der Zugang zum Kundendienstbereich des Gerätes ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene angeht.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den

Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere des Gerätegehäuses zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb der Konservierungsmaschine

- Bei Betrieb von Elektrowärmergeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. kochende Flüssigkeit, heißer Dampf sowie heißes Gehäuse etc.! Die heiße Konservierungsmaschine bitte nur an den vorhandenen Griffen anfassen. Weisen Sie auch ande-

re Benutzer auf die Gefahren hin – **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät muss immer aufrecht aufgestellt und benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o.ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- Durch austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Die Konservierungsmaschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu wenig und nicht zu viel Flüssigkeit einfüllen. Die

Flüssigkeit sollte sich zwischen der Auslassöffnung und der „MAX“-Markierung im Inneren des Behälters befinden, aber keinesfalls darüber. Bei einer Überfüllung kann die Flüssigkeit überkochen und Verbrühungen verursachen.

- Zwischen Deckel und Behälter tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Hände und andere Körperteile von diesem Bereich fern. Beachten Sie, dass aus dem Gerät auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.
- Lassen Sie die Konservierungsmaschine immer vollständig abkühlen, wenn die Flüssigkeit verkocht ist oder komplett entnommen wurde. Es besteht Verpuffungsgefahr, wenn Flüssigkeit mit dem heißen Boden in Berührung kommt.
- Details wie Sie den Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen, finden Sie im Kapitel „Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen“ auf Seite 18.
- Bewegen Sie die Konservierungsmaschine nicht, während sie in Betrieb ist

oder während sich heiße Flüssigkeiten darin befinden. Wenn Sie die Konservierungsmaschine bewegen wollen, schalten Sie sie zuerst aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät samt Inhalt vollständig abkühlen.

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie nur die Behältergriffe und verwenden Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Gerätes sowie der Zubehörteile.
- Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.
- Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es abgekühlt ist und sich keine Flüssigkeit darin befindet.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es abkühlt oder Flüssigkeit in der Konservierungsmaschine erwärmt wird.
- Stellen Sie die Konservierungsmaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen

und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Konservierungsmaschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Betreiben Sie die Konservierungsmaschine keinesfalls ohne oder mit einer zu geringen Menge Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät immer ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen und bevor Sie den Deckel öffnen.
- Bei Betrieb an anderen Orten als im privaten Haushalt darf die Konservierungsmaschine nur an Orten installiert werden, an denen sie von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Beachten Sie die höchste und niedrigste Umgebungstemperatur des Gerätes im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 23.
- Um einen hygienischen Betrieb der Konservierungsmaschine sicherzustellen, betreiben bzw. reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Bedienung“ bzw. „Wartung,

- Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Der Schalldruckpegel der Konservierungsmaschine ist niedriger als 70 dB.

- Die Konservierungsmaschine darf nicht an Orten installiert werden, an denen ein Wasserstrahl zur Anwendung kommen kann.

Symbolerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!



Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Achtung – bezieht sich auf Sachschäden**



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch



Gefahr

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantie-Urkunde.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Spülen Sie das Innere des Behälters danach gründlich mit klarem Wasser aus.



Vor der ersten Benutzung des Gerätes ist es notwendig, dass Sie 2 bis 3 Heizvorgänge mit klarem Wasser (ca. 6l) wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben bei höchster Temperatureinstellung durchführen, um evtl. vorhandene fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen.

Bedienung

Benutzung des Gerätes



Betreiben Sie die Konservierungsmaschine niemals in leerem Zustand, da der Topfboden sehr heiß werden und Geruchsbildung oder sogar Schäden am Gerät verursachen kann. Falls Sie das Gerät versehentlich leer einschalten, unterbricht ein reversibler Temperatur-Schutzschalter die Stromzufuhr. Trennen Sie in diesem Fall die Konservierungsmaschine vom Stromnetz und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Um das Gerät anschließend wieder in Betrieb zu nehmen, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen“ beschrieben.



Gefahr

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus. Öffnen Sie den Deckel stets vorsichtig und mit ausreichendem Abstand. Heißer Dampf kann schlagartig austreten. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn die Konservierungsmaschine im Aufheiz-Modus ist. Verbrühungsgefahr!



Gefahr

Einige Teile des Gerätes können sehr heiß werden, berühren Sie die heißen Teile nicht mit bloßen Händen.



Gefahr

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel.



Es findet nur dann ein Heizvorgang statt, wenn sowohl der Temperaturregler als auch der Zeitregler gestellt wurden.

Allgemeine Hinweise

Sie können mit Hilfe des Zeitreglers (H) eine Zubereitungszeit von bis zu 120 Minuten einstellen. Zudem haben Sie die Möglichkeit den Zeitregler durch eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“ für kontinuierlichen Betrieb zu stellen, wenn Sie das Gerät bzw. den Inhalt beispielsweise aufheizen möchten oder einen länger andauernden Heizvorgang wünschen (z. B. Warmhalten von Getränken).

Je nach Füllmenge und Ausgangstemperatur sowie der gewählten Temperatureinstellung, benötigt das Gerät eine gewisse Aufheizzeit, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Insbesondere beim Einkochen/Einmachen empfehlen wir Ihnen daher den Zeitregler (H) während der Aufheizphase auf die Position „ON“ (für kontinuierlichen Betrieb) zu stellen. Sobald die Kontrollleuchte – Heizen (E) erlischt und die Kontrollleuchte – Warmhalten (F) aufleuchtet und somit anzeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht

wurde, können Sie dann die gewünschte Zubereitungsdauer zum Einkochen Ihrer Speisen über den Zeitregler (H) einstellen.

Tipp: Geben Sie zum Einkochen bereits erwärmtes Wasser in den Wasserbehälter, um die Aufheizzeit möglichst gering zu halten.

Benutzung des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit.
- Drehen Sie den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
- Stellen Sie den Zeitregler (H) auf die Position „OFF“ (Aus).
- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (I/O) (G) auf 0 (AUS/OFF).
- Achten Sie darauf, dass sich der Zapfhahnhebel (C) in senkrechter (geschlossener) Position befindet. In waagerechter Position ist der Zapfhahnhebel (C) dauerhaft offen.

Einkochen

Zum Einkochen mit dem Gerät gehen Sie wie folgt vor:



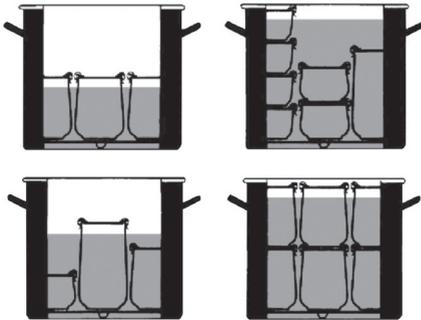
Einkochgläser/Einkochbehälter werden sehr heiß. Bei unsachgemäßer Entnahme der Einkochgläser/Einkochbehälter kann es zu Verbrennungen kommen. Verwenden Sie daher zur Entnahme der Einkochgläser/Einkochbehälter wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen.

- Setzen Sie zunächst das Einkochgitter (J) auf den Boden im Inneren des Behälters ein. Die Erhebungen (Standfüße) des Einkochgitters (J) müssen dabei nach unten angeordnet sein.
- Setzen Sie die vorbereiteten Einkochgläser/Einkochbehälter auf das Einkochgitter (I).

Hinweis: Achten Sie unbedingt darauf, dass die Einkochgläser/Einkochbehälter fest und dicht verschlossen sind, um ein Eindringen von Wasser zu vermeiden.

- Füllen Sie nun so viel Wasser ein, dass etwa ein Viertel der Einkochgläser/Einkochbehälter aus dem Wasser ragt. Wenn sie dafür geeignete Einkochgläser/Einkochbehälter übereinanderstapeln, so sollte etwa

ein Viertel der obersten Behältnisse aus dem Wasser ragen.



- Setzen Sie den Deckel (A) korrekt auf und schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausshalter (G) auf die Position I (EIN/ON) stellen. Die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.
- Stellen Sie nun die erforderliche bzw. gewünschte Temperatur (z. B. anhand der Empfehlungen in den nachfolgend aufgeführten Tabellen) mit Hilfe des Temperaturreglers (I) ein.
- Starten Sie nun den Heizvorgang, indem Sie den Zeitregler (H) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“ für kontinuierlichen Betrieb stellen. Die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) erlischt und die Kontrollleuchte - Heizen (E) leuchtet auf und zeigt den Heizvorgang an. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte - Heizen

(E) und die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) schaltet sich ein. Die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) leuchtet immer dann, wenn kein Heizvorgang stattfindet aber das Gerät mit dem Stromnetz verbunden, eingeschaltet und betriebsbereit ist.

Hinweis: Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang. Dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte - Heizen (E) angezeigt. So wird die Temperatur in etwa konstant gehalten.

Wichtiger Hinweis: Wenn Sie am Temperaturregler (I) eine höhere Temperatur als 100°C (z. B. Position „MAX“) einstellen, findet ein kontinuierlicher Heizvorgang statt, d. h. die Kontrollleuchte - Heizen (E) leuchtet dauerhaft, bis die am Zeitregler (H) eingestellte Zeit abgelaufen ist, das Gerät manuell abgeschaltet wird oder bis die Flüssigkeitsmenge im Behälter zu gering bzw. komplett verdampft ist und der Temperatur-Schutzschalter aktiviert wird und somit das Gerät abschaltet (gehen Sie in diesem Fall wie im „Kapitel Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen“ beschrieben vor).

- Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur, stellen Sie nun die gewünschte Einkochzeit mit Hilfe des Zeitreglers (H) ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Einstellung drehen.

Der eigentliche Einkochvorgang ist nun gestartet.

- Nach Ablauf der Einkochzeit drehen Sie den Temperaturregler (I) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, schalten das Gerät am Ein-/Ausschalter (G) ab (Position 0 (AUS/OFF)) und ziehen dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die Flüssigkeit, wie unter „Flüssigkeit entnehmen“ beschrieben.
- Öffnen Sie vorsichtig den Deckel (A) und entnehmen die Einkochgläser/ Einkochbehältnisse. Vorsicht, die Einkochgläser/Einkochbehältnisse können sehr heiß sein.
- Lassen Sie das Gerät samt Inhalt vollständig abkühlen, entnehmen dann das Einkochgitter (J) und gießen danach eventuell vorhandenes Restwasser aus dem Behälter.

Zeiten und Temperaturen zum Einkochen

Die in den nachfolgenden Tabellen gemachten Angaben hinsichtlich Temperaturen und Zubereitungszeiten stellen lediglich unsere Empfehlungen für das Einkochen Ihrer Speisen dar und sind daher als Richtwerte anzusehen. Genaue Temperatur- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise der Menge, Beschaffenheit (z. B. Größe oder Konsistenz) der Zutaten, der Größe und Art der Einmachbehälter und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig.

Entscheiden Sie daher selbst, wie Sie Ihre Zutaten am liebsten einkochen möchten und nehmen die gewünschten Änderungen an den nachfolgend aufgeführten Angaben ggf. selbst vor.

Die genannten Zeitangaben beziehen sich auf die reine Dauer zum Einkochen, wenn die nötige Temperatur bereits erreicht ist. Aufheizzeiten sind hier nicht berücksichtigt.

Obst	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Apfel weich/hart	90	30/40
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birne weich/hart	90	30/80
Erdbeeren, Brombeeren	80	25
Rhabarber	100	30
Himbeeren, Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren	90	25
Aprikosen	90	30
Mirabellen, Pflaumen	90	30
Pfirsich	90	30
Pflaumen	90	30
Quitten	95	25
Blaubeeren	85	25

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Essigurken	90	30
Karotten	100	90
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	90
Sellerie	100	110
Rosenkohl, Rotkohl	100	110
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten, Tomatenmark	90	30

Fleisch	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Braten in Stücken (gegart)	100	85
Fleischbrühe	100	60
Wild, Geflügel (gegart)	100	75
Gulasch (gegart)	100	75
Hackfleisch, Brät	100	110

Tipp: Lagern Sie die Einkochgläser/Einkochbehälter mit Ihren eingekochten Nahrungsmitteln an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort.

Flüssigkeiten erwärmen/ kochen

- Füllen Sie Flüssigkeit, wie z. B. Tee in den Behälter (ohne Einkochgitter). Beachten Sie, dass die Füllmenge zwischen der Auslassöffnung und der Markierung „MAX“ im Inneren des Behälters liegen sollte.
- Setzen Sie nun den Deckel (A) auf.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (G) auf die Position I (EIN/ON) stellen. Die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.
- Stellen Sie nun die erforderliche bzw. gewünschte Temperatur mit Hilfe des Temperaturreglers (I) ein.

- Starten Sie nun den Heizvorgang, indem Sie den Zeitregler (H) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“ für kontinuierlichen Betrieb stellen. Die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) erlischt und die Kontrollleuchte - Heizen (E) leuchtet auf und zeigt den Heizvorgang an. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte - Heizen (E) und die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) schaltet sich ein. Die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) leuchtet immer dann, wenn kein Heizvorgang stattfindet aber das Gerät mit dem Stromnetz verbunden, eingeschaltet und betriebsbereit ist.

Hinweis: Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang. Dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte - Heizen (E) angezeigt. So wird die Temperatur in etwa konstant gehalten.

Hinweis: Möchten Sie die Heizfunktion lediglich für eine bestimmte Zeit (bis zu 120 Minuten) nutzen, so stellen Sie den

Zeitregler (H) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Wichtiger Hinweis: Wenn Sie am Temperaturregler (I) eine höhere Temperatur als 100°C (z. B. Position „MAX“) einstellen, findet ein kontinuierlicher Heizvorgang statt, d. h. die Kontrollleuchte – Heizen (E) leuchtet dauerhaft, bis die am Zeitregler (H) eingestellte Zeit abgelaufen ist, das Gerät manuell abgeschaltet wird oder bis die Flüssigkeitsmenge im Behälter zu gering bzw. komplett verdampft ist und der Temperatur-Schutzschalter aktiviert wird und somit das Gerät abschaltet (gehen Sie in diesem Fall wie im „Kapitel Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen“ beschrieben vor).

Flüssigkeit entnehmen



Die Flüssigkeit kann sehr heiß sein. Vermeiden Sie daher bei der Entnahme der Flüssigkeit den Kontakt mit Händen oder anderen Körperteilen. Verbrühungsgefahr!

Das Gerät ist mit einem Zapfhahn (D) ausgestattet, mit dem Sie bequem die Flüssigkeit aus dem Behälter entnehmen können.

- Halten oder stellen Sie ein geeignetes Gefäß, z. B. eine Tasse oder eine Kanne, unter den Zapfhahn (D). Achten Sie dabei darauf, dass der Abstand zwischen der Auslassöff-

nung und dem Gefäß nicht zu groß ist, Sie vermeiden dadurch ungewollte Spritzer.

- Drücken Sie den Zapfhahnhebel (C), nach unten, um das Ventil zu öffnen und Flüssigkeit zu entnehmen.
- Schließen Sie den Zapfhahn (D), indem Sie den Zapfhahnhebel (C) in die obere, senkrechte Position bringen.



Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten. Verbrühungsgefahr!

- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit die verbleibende Flüssigkeitsmenge im Behälter.
- Sollte die Flüssigkeitsmenge zu gering sein, stellen Sie den Zeitregler (H) auf die Position „OFF“ (AUS), drehen den Temperaturregler (I) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und schalten das Gerät am Ein-/Ausschalter (G) ab und trennen es vom Stromnetz.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel (A) ab und füllen Flüssigkeit nach.
- Setzen Sie dann den Deckel (A) wieder auf und schließen das Gerät wieder am Stromnetz an. Nun können Sie das Gerät wie zuvor beschrieben weiter nutzen.



Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und danach vom Netz getrennt werden, indem der Netzstecker aus der Schutzkontakt-

**Steckdose gezogen wird.
Lassen Sie das Gerät samt Inhalt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.**

Hinweis: Mit dem Zapfhahn (D) können Sie das Gerät nicht vollständig entleeren. Um die verbliebene Flüssigkeit auszulassen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Schalten Sie den Heizvorgang aus, indem Sie den Zeitregler (H) auf die Position „OFF“ (Aus) stellen, drehen Sie den Temperaturregler (I) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und schalten das Gerät am Ein-/Aus-schalter (G) ab. Trennen Sie das Gerät danach vom Stromnetz.
2. Lassen Sie die Konservierungsmaschine samt Inhalt vollständig abkühlen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Entleeren Sie das Gerät, indem Sie die restliche Flüssigkeit über einem geeigneten Behältnis/Abfluss ausgießen.

Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen

Wenn das Gerät ohne oder mit zu wenig Flüssigkeit betrieben wird und überhitzt, schaltet der Temperatur-Schutzschalter die Konservierungsmaschine automatisch ab und das Gerät kann nicht mehr betrieben werden, bis der „RESET“-Schalter (K) an der Unterseite des Gerätes gedrückt wird. Um das Gerät wieder

in Betrieb nehmen zu können, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Netz.
- Lassen Sie die Konservierungsmaschine samt Inhalt vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel (A) und entleeren Sie ggf. den Behälter.
- Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite, so dass dessen Unterseite zugänglich wird.
- An der Geräteunterseite finden Sie eine kleine stangenförmige Erhebung, die den „RESET“-Schalter (K) darstellt. Drücken Sie den „RESET“-Schalter in Richtung des Gehäuses, bis Sie ein hör- und spürbares Klicken wahrnehmen, um den Schalter zu betätigen.
- Stellen Sie das Gerät danach wieder in die aufrechte Position.
- Schließen Sie das Gerät wieder am Stromnetz an und schalten es kurz ein. Wenn die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) aufleuchtet, war das Rücksetzen des Temperatur-Schutzschalters erfolgreich.
- Schalten Sie das Gerät sofort wieder aus, um eine erneute Überhitzung zu vermeiden.
- Leuchtet die Kontrollleuchte - Warmhalten (F) nicht, wiederholen Sie den Vorgang.

War das Rücksetzen des Temperatur-Schutzschalters erfolgreich, können Sie das Gerät wieder wie gewohnt betreiben.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein, stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und aktivieren Sie den Heizvorgang mit dem Zeitregler.
Das Gerät hat sich ausgeschaltet und kann trotz längerer Abkühlphase nicht eingeschaltet werden.	Der Temperaturschutzschalter wurde aktiviert.	Gehen Sie nach den Anweisungen im Kapitel „Temperatur-Schutzschalter zurücksetzen“ vor.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der separat beigelegten Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Wartung, Reinigung und Pflege



Gefahr

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Es besteht die Gefahr einer Verbrennung oder eines Stromschlages!

Hinweis: Die Konservierungsmaschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.



Achtung

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel sowie Scheuerschwämme, dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entkalken Sie das Gerät regelmäßig (je nach Kalkgehalt des Wassers und Häufigkeit der Benutzung).

Gerät reinigen

1. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie die Konservierungsmaschine samt Inhalt vollständig abkühlen und entleeren Sie ggf. vorhandene Restflüssigkeit.

3. Wischen Sie das Gerät außen mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reinigen Sie das Innere des Behälters, das Einkochgitter (J) und den Deckel (A) mit Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.
5. Entfernen Sie mögliche Kalkrückstände mit handelsüblichen Entkalkungsmitteln. Gehen Sie beim Entkalken nach den Hinweisen des jeweiligen Herstellers vor.
6. Spülen Sie den Behälter nach der Reinigung und/oder dem Entkalken gründlich mit klarem Wasser aus und das Einkochgitter (J) und den Deckel (A) mit klarem Wasser ab.
7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Zapfhahn reinigen

1. Drehen Sie die ringförmige Abdeckung unterhalb des Zapfhahnhebels (C) gegen den Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie den Zapfhahnhebel (C) zusammen mit der ringförmigen Abdeckung und mit dem Silikonpfropfen.
3. Reinigen Sie den Zapfhahnhebel (C) zusammen mit der ringförmigen Abdeckung und dem Silikonpfropfen mit einem handelsüblichen Spülmittel.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der festen Teile (Bohrung im Zapfhahn (D) und Zugang zum Behälter)

einen Lappen oder ggf. ein Wattestäbchen.

5. Spülen Sie alle gereinigten Teile gründlich mit klarem Wasser ab bzw. durch (Bohrung/Zugang zum Behälter).
6. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
7. Setzen Sie den Zapfhahnhebel (C) wieder in den Zapfhahn (D), indem Sie den Silikonpfropfen von oben in die Öffnung einsetzen.
8. Drehen Sie die ringförmige Abdeckung unterhalb des Zapfhahnhebels (C) fest. Achten Sie darauf, dass der Zapfhahnhebel (C) korrekt ausgerichtet ist.

Aufbewahrung

1. Reinigen Sie das Gerät wie unter **Wartung, Reinigung und Pflege** beschrieben.
2. Lagern Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort, vorzugsweise in der Originalverpackung.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Lagerung bzw. eines Transports nicht herunterfällt oder kippt.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50/60 Hz

Nennleistung: 1800 W

Schutzklasse: I

Schalldruckpegel: < 70 dB

Umgebungs-
temperatur: 10°C - 38°C

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertrieber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Garantie-Urkunde

(ab Kaufdatum

Artikel: Konservierungsmaschine (Art. 1009359)

(Kaufbeleg aufbewahren))

Händler	
Firmenname:	
Straße/Nr:	
PLZ/Ort:	
Käufer	
Name:	
Straße/Nr:	
PLZ/Ort:	
E-Mail: (für Statusmeldungen zur Reparatur)	Unterschrift:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte ausgedruckte Service-Hotline zur Verfügung.



Globaltronics Service Center, c/o Teknihall Elektronik GmbH
Alfred-Nobel-Str.1, 63128 Dietzenbach, Germany

Hotline: 0800 / 5000 136 (kostenfrei, Mo.-Fr.: 8.00 - 20.00 Uhr), Fax: 01805 / 258 619*

Mail: gt-support@teknihall.de, Web: www.gt-support.de

* (0,14 € pro Minute aus dem deutschen Festnetz)

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt auch bei Einsatz eines Vor-Ort-Services.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantiefumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.



KUNDENSERVICE

 **0800 / 5000 136**
(kostenfrei)

 **Mail:**
gt-support@teknihall.de

© Copyright

Nachdruck oder Vervielfältigung
(auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
Globaltronics GmbH & Co. KG,
Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg

2024

Diese Druckschrift, einschließlich aller
ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen
Grenzen des Urheberrechtes ist ohne
Zustimmung der Globaltronics GmbH & Co. KG
unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen,
Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die
Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen
Systemen.

Importeur:
Globaltronics GmbH & Co. KG,
Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg