


AMBIANO®

Inmaakketel
Stérilisateur
Einkochautomat
GT-SF-CS-01



3 Jaar
Ans
Jahre
GARANTIE

KLANTENSERVICE - SERVICE CLIENTS - KUNDENSERVICE

 **BEL** : +32 (0) 3 707 14 49

 E-mail: gt-support@teknihall.be

ART.-NR.: 3002821

AA 27/23 C

ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL 25
ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG 49



AA 27/23 C
ART.-NR.: 3002821
PO51031706

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2	Onderhoud, reiniging en verzorging	20
Algemeen	3	Apparaat reinigen	20
Inleiding	3	Tapkraan reinigen	20
EU-conformiteitsverklaring	3	Opbergen	21
Gebruik volgens de voorschriften	3	Technische gegevens	22
Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen	4	Afvoeren	23
Veiligheid	5		
Algemene veiligheidsaanwijzingen	5		
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	5		
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	6		
Gevaren bij het gebruik van de inmaakketel	7		
Verklaring symbolen en verdere informatie	10		
Opbouw en montage	11		
Voor het eerste gebruik	11		
Bediening	12		
Gebruik van het apparaat	12		
Algemene aanwijzingen	12		
Vloeistoffen verwarmen/koken	17		
Vloeistof verwijderen	17		
Storing en oplossing	19		

Algemeen

Inleiding

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor een inmaakketel van Ambiano. Hiermee hebt u een kwalitatief hoogwaardig product aangeschaft, dat voldoet aan de hoogste prestatie- en veiligheidsstandaards. Voor de juiste omgang en een lange levensduur raden wij u aan de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

Lees de handleiding en vooral de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. U vindt een aantal belangrijke en nuttige aanwijzingen die voor het in gebruik nemen door iedere gebruiker begrepen en opgevolgd moeten worden. Bewaar de bedieningshandleiding en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders geeft.

EU-conformiteitsverklaring

De EU-conformiteitsverklaring kan bij de fabrikant/importeur worden aangevraagd.

CE Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:



Gebruik volgens de voorschriften

De inmaakketel is uitsluitend bestemd voor het opwarmen en warm houden van drinkbare vloeistoffen zoals bijv. thee, en voor het inmaken van voedingsmiddelen. Wij raden aan om het apparaat te gebruiken in particuliere huishoudens.

Het apparaat mag ook gebruikt worden in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren, in agrarische bedrijven en door klanten in hotels, motels en andere logiesinstellingen alsmede bed and breakfasts. Elk ander gebruik van of verandering aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

Uitgever van de handleiding:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Duitsland

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



- A) Deksel
- B) Ketelhandgreep (2x)
- C) Tapkraanhendel
- D) Tapkraan
- E) Temperatuurregelaar
- F) Controlelampje
- G) Aan-/uitschakelaar voor geluidssignalen

- H) Tijdschakelaar (timer)
- I) Inmaakrooster
- K) Snoeropwikkelaar (onderkant apparaat)
- L) Gebruiksaanwijzing en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheid



Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.

Algemene veiligheidsaanwijzingen Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de eventueel daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.
- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Het apparaat en zijn aansluit-snoer moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt gehouden worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die overeenkomt met die op het typeplaatje.
 - Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemd servicestation om gevaar voor letsel en ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
 - Let er op dat het stopcontact in de buurt van het apparaat zit en goed te bereiken is om in geval van storing direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact te kunnen halen.
 - Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende servicestations. Niet deskundig gerepareerde apparaten zijn een gevaar voor de gebruiker.
- Toegang tot de onderhoudsruimte van het apparaat is alleen toegestaan aan personen die beschikken over kennis van en praktische ervaring met het apparaat, met name op het gebied van veiligheid en hygiëne.
 - Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.
 - Om ongevallen te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten tegelijk op hetzelfde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).
 - Het apparaat nooit in water dompelen en niet buiten gebruiken, omdat het niet blootgesteld mag worden aan regen of ander vocht!
 - **Gevaar voor een elektrische schok!**
 - Als het apparaat toch in het water gevallen is, trek dan eerst de stekker er uit en haal dan het apparaat

uit het water! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook voor als het netsnoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt en voor iedere reiniging of bij storingen! Trek nooit aan het snoer! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Zorg er voor dat het snoer of het apparaat nooit op een heet oppervlak of in de buurt van warmtebronnen gelegd of gezet wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Knik het netsnoer in geen geval, want dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektri-**

sche schok! Wikkel het snoer op de snoeropwikkeling.

- Gebruik het apparaat niet, als u op een natte ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer niet om met metalen voorwerpen binnen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

Gevaren bij het gebruik van de steriliseerketel

- Bij de werking van elektrische warmteapparaten ontstaan er hoge temperaturen die verwondingen kunnen veroorzaken, bijv. kokende vloeistof, hete stoom, hete behuizing enz.! Neem de hete inmaakketel alleen vast aan de daarvoor bestemde handgrepen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren – **verbrandingsgevaar!**

- Het apparaat moet altijd rechtop opgesteld en gebruikt worden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke, antislip en hittebestendige ondergrond staat. Plaats het apparaat niet direct tegen een wand of onder een hangkastje of iets dergelijks, om een opeenhoping van hitte te voorkomen. Dek het apparaat niet af tijdens de werking. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand ten opzichte van gemakkelijk smeltende en brandbare voorwerpen – **brandgevaar!**
- Ontsnappende stoom kan meubels beschadigen.
- De inmaakketel mag niet gebruikt worden met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening zoals bijv. een radio-gestuurd stopcontact.
- Controleer of u niet te weinig of te veel vloeistof toevoegt. De vloeistof moet zich bevinden tussen de onderste markering "O" en de MAX-markering "M" aan de binnenkant van de ketel, maar nooit erboven. Bij overvulling kan de vloeistof overkoken en brandwonden veroorzaken.
- Tussen het deksel en de ketel ontsnapt hete stoom. Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van deze zone. Let erop dat hete stoom ook uit het apparaat kan ontsnappen nadat het uitgeschakeld is.
- Laat de inmaakketel altijd volledig afkoelen wanneer alle vloeistof verdampt is of afgetapt werd. Er bestaat gevaar voor explosieve verbranding als de vloeistof in contact komt met de hete bodem.
- Verplaats de inmaakketel niet als hij in werking is of als er hete vloeistoffen in zitten. Als u de inmaakketel wilt verplaatsen, schakel hem dan eerst uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en de inhoud volledig afkoelen.
- Raak het apparaat tijdens de werking niet met blote handen aan. Neem de ketel alleen vast aan de ketelhand-

grepen en gebruik altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen of pannelappen om het apparaat en de accessoires aan te raken.

- Denk eraan dat het apparaat, ook nadat het uitgeschakeld is, nog zeer heet kan zijn.
- Transporteer het apparaat alleen als het afgekoeld is en er geen vloeistof in zit.
- Laat de inmaakketel nooit zonder toezicht achter terwijl hij afkoelt of terwijl er in het apparaat vloeistof verwarmd wordt.
- Plaats de inmaakketel op een gemakkelijk toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkvlak. Plaats de inmaakketel niet tegen of op de rand van het werkoppervlak.
- Gebruik de inmaakketel nooit zonder of met te weinig vloeistof.
- Let erop dat het apparaat altijd uitgeschakeld is voordat u het aansluit op een stopcontact of het loskoppelt van het stroomnet, en voordat u het deksel opent.
- Bij gebruik op andere plaatsen dan in particuliere huis-

houdens mag de inmaakketel alleen geïnstalleerd worden op plaatsen waar hij onder toezicht staat van opgeleid personeel.

- Let op de hoogste en laagste omgevingstemperatuur van het apparaat in het hoofdstuk "Technische gegevens" op pagina 22.
- Voor een hygiënische werking van de inmaakketel dient u de inmaakketel te bedienen en te reinigen zoals beschreven in de paragrafen "Bediening" en "Onderhoud, reiniging en verzorging".
- Het geluidsdrukkniveau van de inmaakketel is lager dan 70 dB.
- De inmaakketel mag niet geïnstalleerd worden op plaatsen waar een waterstraal kan gebruikt worden.

Verklaring symbolen en verdere informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!



Belangrijke veiligheidsaanwijzingen worden gekenmerkt met dit symbool.

Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel

Let op – met betrekking tot materiële schade



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk 'Afvalverwijdering').

Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik



Gevaar

Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.

Uw apparaat bevindt zich in een verpakking om het te beveiligen tegen transportschade.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".
- Was daarna de binnenkant van de ketel grondig af met zuiver water.



Om eventuele productiegebonden restanten te verwijderen moet u, voordat u de inmaakketel voor het eerst gebruikt, twee tot drie keer zuiver water (ca. 6 l) in het apparaat opwarmen met de hoogste temperatuurinstelling, zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

Bediening

Gebruik van het apparaat



Gebruik de inmaakketel nooit als hij leeg is, want de bodem van de ketel kan zeer heet worden en onaangename geuren of zelfs schade aan de coating veroorzaken. Als u het apparaat per ongeluk leeg inschakelt, onderbreekt de thermostatische temperatuurregeling het verwarmingsproces na korte tijd. Koppel in dat geval de inmaakketel los van het stroomnet en laat hem volledig afkoelen. Na voldoende afkoeling kan het apparaat weer gewoon in gebruik genomen worden.



Gevaar

Tijdens de werking ontsnapt hete stoom. Open het deksel altijd voorzichtig en met voldoende afstand. Hete stoom kan abrupt ontsnappen. Open het deksel niet als de inmaakketel in opwarmmodus staat. Verbrandingsgevaar!



Gevaar

Sommige delen van het apparaat kunnen zeer heet worden. Raak de hete delen niet met blote handen aan.



Gevaar


Gebruik het apparaat niet zonder deksel.



Er vindt alleen een verwarmingsproces plaats als zowel de temperatuurregelaar als de tijdschakelaar zijn ingesteld.

Algemene aanwijzingen

Met de tijdschakelaar (H) kunt u een bereidingstijd van maximaal 120 minuten instellen. Voor een continue werking kunt u de tijdschakelaar bovendien in de stand "ON/ ∞ " zetten, door hem kort tegen de wijzers van de klok in te draaien. Doe dit bijvoorbeeld als u het apparaat of de inhoud ervan wilt opwarmen, of als u een verwarmingsproces wilt dat langer duurt (bijv. om dranken warm te houden).

Afhankelijk van de vulhoeveelheid, de uitgangstemperatuur en de gekozen temperatuurinstelling heeft het apparaat een bepaalde opwarmtijd nodig tot de gewenste temperatuur bereikt is. Vooral bij het inmaken/wekken raden wij u daarom aan om tijdens de opwarmfase de aan-/uitschakelaar voor geluidssignalen (G) in de stand "I"  te zetten. Het apparaat waarschuwt u via een geluidssignaal zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, en u kunt dan met de tijdschakelaar (H) de gewenste bereidingsduur instellen voor het inmaken van uw voedingsmiddelen.

Tip: giet voor het inmaken reeds verwarmd water in de ketel om de opwarmtijd zo kort mogelijk te houden.

Gebruik van het apparaat

- Plaats het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact en zorg ervoor dat het vrij toegankelijk is.
- Draai de temperatuurregelaar (E) tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag.
- Zet de tijdschakelaar (H) in de stand „OFF“ (uit).
- Zorg ervoor dat de tapkraanhendel (C) horizontaal (in gesloten stand) staat. In verticale stand staat de tapkraanhendel (C) permanent open.

Inmaken

Voor het inmaken met het apparaat gaat u als volgt te werk:

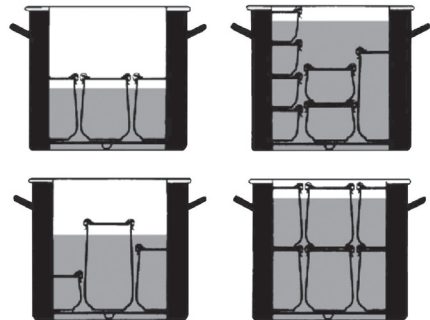


Weckpotten/inmaakbokalen worden zeer heet. Onjuist verwijderen van de weckpotten/inmaakbokalen kan brandwonden veroorzaken. Gebruik dan ook warmte-isolerende keukenhandschoenen of pannelappen om de weckpotten/inmaakbokalen te verwijderen.

- Plaats eerst het inmaakrooster (I) op de bodem van de ketel. De verhogingen (voeten) van het inmaakrooster (I) moeten naar beneden gericht zijn.
- Plaats de voorbereide weckpotten/inmaakbokalen op het inmaakrooster (I).

Let op: zorg er in ieder geval voor dat de weckpotten/inmaakbokalen goed en stevig gesloten zijn om te voorkomen dat er water binnendringt.

- Vul nu met zoveel water dat de weckpotten/inmaakbokalen voor ongeveer een vierde uit het water steken. Als u daarvoor geschikte weckpotten/inmaakbokalen op elkaar stapelt, moeten de bovenste potten voor ongeveer een vierde uit het water steken.




- Zet het deksel (A) er correct op en sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

- Stel nu met behulp van de temperatuurregelaar (E) de vereiste of gewenste temperatuur in (bijv. aan de hand van de aanbevelingen in onderstaande tabellen).
- Als u door een geluidssignaal wilt gewaarschuwd worden wanneer de temperatuur bereikt is, zet u de aan-/uitschakelaar voor geluidssignalen (G) in de stand "I" .
- Start nu het verwarmingsproces door de tijdschakelaar (H) tegen de wijzers van de klok in te draaien in de stand "ON/  " voor continue werking. Het controlelampje (F) geeft het verwarmingsproces aan. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje (F) uit. Als de temperatuur weer tot onder de ingestelde waarde daalt, begint het verwarmingsproces opnieuw. Dit wordt opnieuw aangegeven door het oplichten van het controlelampje (F).

Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt ook een geluidssignaal (indien deze functie geactiveerd is).

- Na het bereiken van de ingestelde temperatuur stelt u nu de gewenste inkooktijd in met behulp van de tijdschakelaar (H), door deze met de wijzers van de klok mee in de juiste instelling te draaien. Het eigenlijke inmaakproces is nu begonnen.

Aanwijzing: u kunt nu de aan-/uitschakelaar voor geluidssignalen (G) in de stand "0"  (uit) zetten.

- Wanneer de kooktijd verstreken is, draait u de temperatuurregelaar (E) tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de vloeistof zoals beschreven onder "Vloeistof verwijderen".
- Open voorzichtig het deksel (A) en verwijder de weckpotten/inmaakbokalen. Wees voorzichtig, de weckpotten/inmaakbokalen kunnen zeer heet zijn.
- Laat het apparaat en zijn inhoud volledig afkoelen en giet vervolgens het eventueel resterende water uit de ketel.

Tijden en temperaturen voor het inmaken

De in de volgende tabellen vermelde temperaturen en bereidingstijden zijn slechts richtwaarden die wij aanbevelen voor het inmaken van uw gerechten. De exacte specificaties voor temperatuur en tijd hangen af van verschillende factoren, zoals de hoeveelheid, de toestand (bijv. grootte of consistentie) van de ingrediënten, de grootte en het type van de weckpotten en niet in het minst van uw eigen voorkeuren. Bepaal daarom zelf hoe u uw ingrediënten het liefst inmaakt en

breng zo nodig zelf de gewenste wijzigingen aan in onderstaande informatie.

De aangegeven tijden hebben betrekking op de zuivere tijdsduur van het inmaken, wanneer de vereiste temperatuur reeds bereikt is. De opwarmtijden zijn hier niet in aanmerking genomen.

Fruit	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Appel zacht/hard	90	30/40
Appelmoes	90	30
Kersen	80	30
Peer zacht/hard	90	30/80
Aardbeien, braambessen	80	25
Rabarber	100	30
Frambozen, stekelbessen	80	30
Aalbessen	90	25
Abrikozen	90	30
Mirabellen, pruimen	90	30
Perziken	90	30
Pruimen	90	30
Kweeperen	95	25
Blauwe bessen	85	25

Groente	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Bloemkool	100	90
Asperges	100	120
Erwten	100	120
Augurken	90	30
Wortelen	100	90
Pompoen	90	30
Koolrabi	100	90
Knolselder	100	110
Spruitjes, rodekool	100	110
Paddenstoelen	100	110
Bonen	100	120
Tomaten, tomatenpuree	90	30

Vlees	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Gebraad in stukken (gaar)	100	85
Vleesbouillon	100	60
Wild, gevogelte (gaar)	100	75
Goulash (gaar)	100	75
Gehakt, worstvlees	100	110

Tip: bewaar de weckpotten/inmaakbokalen met uw ingemaakte voedingsmiddelen op een koele, donkere en droge plaats.

Vloeistoffen verwarmen/koken

- Vul de ketel met vloeistof zoals bijv. glühwein of thee (zonder inmaakrooster). Let op de minimale vulhoeveelheid (gemarkeerd met "O" aan de binnenkant van de ketel) en de maximale vulhoeveelheid (gemarkeerd met "M").
- Plaats nu het deksel (A) erop.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Stel nu met behulp van de temperatuurregelaar (E) de vereiste of gewenste temperatuur in.
- Als u door een geluidssignaal wilt gewaarschuwd worden wanneer de temperatuur bereikt is, zet u de aan-/uitschakelaar voor geluidssignalen (G) in de stand "I"  en anders in de stand "0"  (uit).
- Start nu het verwarmingsproces door de tijdschakelaar (H) tegen de wijzers van de klok in te draaien in de stand "ON/  " voor continue werking. Het controlelampje (F) gaat branden en geeft het verwarmingsproces aan. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje (F) uit. Als de temperatuur weer tot onder de ingestelde waarde daalt, begint het verwarmingsproces opnieuw. Dit wordt weer aangegeven door het branden van het controlelampje (F).

Aanwijzing: als u de opwarmfunctie slechts gedurende een bepaalde tijd wilt gebruiken (tot 120 minuten), draait u de tijdschakelaar (H) met de wijzers van de klok mee naar de gewenste stand.

Vloeistof verwijderen



Gevaar

De vloeistof kan zeer heet zijn. Vermijd daarom contact met de handen of andere lichaamsdelen bij het verwijderen van de vloeistof. Verbrandingsgevaar!

Het apparaat is voorzien van een tapkraan (D) waarmee u de vloeistof gemakkelijk uit de ketel kunt halen.

- Houd of plaats een geschikte recipiënt, bijv. een kopje of een kan, onder de tapkraan (D).
- Druk de tapkraanhendel (C) naar beneden om het ventiel te openen en de vloeistof weg te laten lopen.
- Sluit de tapkraan (D) door de tapkraanhendel (C) horizontaal te zetten of gewoon los te laten.

Aanwijzing: als u grote hoeveelheden vloeistof wilt laten wegllopen, kunt u de tapkraanhendel (C) verticaal zetten. De vloeistof loopt uit de tapkraan (D) totdat u de tapkraanhendel (C) weer horizontaal zet of totdat de hoeveelheid

vloeistof in de ketel te klein is om via de tapkraan (D) verwijderd te worden.



Gevaar

Bij het openen van het deksel kan er hete stoom ontsnappen. Verbrandingsgevaar!

- Controleer van tijd tot tijd de resterende hoeveelheid vloeistof in de ketel.
- Als de hoeveelheid vloeistof te klein is, schakelt u het apparaat uit met behulp van de tijdschakelaar (H) en koppelt u het los van het stroomnet.
- Neem voorzichtig het deksel (A) weg en vul vloeistof bij.
- Zet het deksel (A) er correct op en sluit het apparaat opnieuw aan op het stroomnet. U kunt het apparaat nu verder gebruiken zoals hierboven beschreven.



Gevaar

Het apparaat moet na elk gebruik uitgeschakeld worden en vervolgens van het stroomnet worden losgekoppeld door de stekker uit het gearde stopcontact te trekken. Laat het apparaat met inhoud afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het reinigt en/of opbergt.

Aanwijzing: met de tapkraan (D) kunt u het apparaat niet volledig leegmaken. Ga als volgt te werk om de resterende vloeistof te laten weglopen:

1. Schakel het apparaat uit door de tijdschakelaar (H) in de stand "OFF" te zetten en de temperatuurregelaar tegen de wijzers van de klok in te draaien tot aan de aanslag. Koppel het apparaat daarna los van het stroomnet.
2. Laat de inmaakketel met inhoud volledig afkoelen.
3. Open het deksel.
4. Maak het apparaat leeg door de resterende vloeistof uit te gieten boven een geschikte recipiënt/de afvoer.

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker zit niet in het gearde stopcontact.	Steek de stekker in het gearde stopcontact.
	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur en activeer het verwarmingsproces met de tijdschakelaar.
Het apparaat heeft zichzelf uitgeschakeld en kan ondanks een langere afkoeltijd niet ingeschakeld worden.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Neem contact op met onze klantenservice.

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Onderhoud, reiniging en verzorging



Gevaar

Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het reinigt en opbergt! Dompel het apparaat nooit in water. Er bestaat gevaar voor verbranding of een elektrische schok!

Aanwijzing: de inmaakketel mag niet met een waterstraal gereinigd worden.



Let op

Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen zoals schuursponsjes. Ze kunnen onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.



Reinig het apparaat na elk gebruik en ontkalk het regelmatig (afhankelijk van het kalkgehalte van het water en de gebruiksfrequentie).

Apparaat reinigen

1. Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de inmaakketel met inhoud volledig afkoelen en laat eventuele restvloeistof weglopen.
3. Neem de buitenkant van het apparaat af met een droge of licht vochtige doek.
4. Reinig de binnenkant van de ketel, het inmaakrooster (I) en het deksel (A) met water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
5. Verwijder eventuele kalkresten met in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen. Volg bij het ontkalken de aanwijzingen van de betreffende fabrikant.
6. Spoel de ketel na het reinigen en/of ontkalken grondig uit met zuiver water en spoel ook het inmaakrooster (I) en het deksel (A) af.
7. Laat alle delen volledig drogen.

Tapkraan reinigen

1. Draai de ring onder de tapkraanhendel (C) tegen de wijzers van de klok in.
2. Verwijder de tapkraanhendel (C) samen met de siliconen plug.
3. Reinig de tapkraanhendel (C) met een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.
4. Gebruik een doek of eventueel een wattenstaafje om de vaste delen (boorgat in de tapkraan (D) en toegang tot de ketel) te reinigen.
5. Spoel alle gereinigde onderdelen grondig af met zuiver water.
6. Droog alle onderdelen volledig af.
7. Plaats de tapkraanhendel (C) terug in de tapkraan (D) door de siliconen plug van bovenaf in de opening te steken.

8. Draai de ring onder de tapkraanhendel (C) vast. Zorg ervoor dat de tapkraanhendel (C) correct is uitgelijnd.

Opbergen

1. Reinig het apparaat zoals beschreven onder "Onderhoud, reiniging en verzorging".
2. Bewaar het apparaat altijd op een droge, schone en voor kinderen ontoegankelijke plek, bij voorkeur in de originele verpakking.
3. Zorg ervoor dat het apparaat niet naar beneden valt of omvalt tijdens het opbergen en vervoeren.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50 Hz
Nominaal vermogen:	1800 W
Veiligheidsklasse:	I
Geluidsdrukniveau:	< 70 dB
Omgevingstemperatuur:	10°C - 38°C
Veiligheidsklasse:	IPX3 (Water dat onder een hoek van maximaal 60° aan weerszijden van de verticaal wordt gespreid, heeft geen schadelijke gevolgen.)

Afvoeren

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd. Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de

apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd. Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis. In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen. Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

AMBIANO®

Stérilisateur

GT-SF-CS-01



Sommaire

Sommaire	26	Pannes et solutions	43
Généralités	27	Maintenance, nettoyage et entretien	44
Introduction	27	Nettoyage de l'appareil	44
Déclaration de conformité UE	27	Nettoyage du robinet	44
Utilisation conforme	27	Conservation	45
Composants / Contenu de l'emballage	28	Données techniques	46
Sécurité	29	Recyclage	47
Consignes générales de sécurité	29		
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées	29		
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques	30		
Risques liés à l'utilisation du stérilisateur	31		
Explication des symboles et autres informations	34		
Installation et montage	35		
Avant la première utilisation	35		
Utilisation	36		
Utilisation de l'appareil	36		
Remarques générales	36		
Réchauffer/faire bouillir des liquides	41		
Prélever du liquide	41		

Généralités

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un stérilisateur Ambiano. Vous venez d'acquérir un produit de qualité qui satisfait aux normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes.

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation et notamment les consignes de sécurité avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez un certain nombre de recommandations importantes et utiles qui doivent être comprises et observées par tous les utilisateurs avant la mise en service. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

Déclaration de conformité UE

La déclaration de conformité UE est disponible auprès du constructeur/importateur.

CE Les produits portant le symbole CE satisfont aux exigences de toutes les directives CE en vigueur. L'appareil est conforme à la directive sur la sécurité des produits. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :



Utilisation conforme

Le stérilisateur sert exclusivement à réchauffer et maintenir au chaud des boissons telles que du thé. Il est également conçu pour la mise en conserve. Nous recommandons d'utiliser l'appareil dans le cadre d'un usage privé.

L'appareil peut également être utilisé dans les cuisines des employés de magasins, bureaux et autres établissements professionnels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients des hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Éditeur de la notice :
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Allemagne

Composants / Contenu de l'emballage



- A) Couvercle
- B) Poignée (2x)
- C) Levier du robinet
- D) Robinet
- E) Thermostat
- F) Voyant
- G) Interrupteur marche/arrêt pour signaux sonores
- H) Minuteur (minuterie)
- I) Grille-support pour bocaux
- K) Enrouleur de câble (sous l'appareil)
- L) Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrée)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sécurité



Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.

Consignes générales de sécurité

Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées

- Les enfants âgés de plus de 8 ans, les personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales restreintes, et les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser ce produit, à condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits quant à son usage sûr, et d'avoir compris les dangers résultant d'une utilisation non conforme.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants.

Risque d'asphyxie !

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
 - Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.
 - Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
 - Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par du personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- L'accès à l'espace service clients de cet appareil n'est autorisé qu'aux personnes possédant une solide connaissance théorique et pratique de l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
 - Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
 - Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
 - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité - **Risque d'électrocution !**
 - Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne

remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un service après-vente agréé. Ceci s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil.

Risque d'électrocution !

- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements ! Ne tirez jamais sur le cordon électrique ! **Risque d'électrocution !**
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**
- Ne jamais plier le cordon électrique : risque de rup-

ture du cordon. **Risque d'électrocution !** Enroulez le cordon électrique sur l'enrouleur de câble.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Risque d'électrocution !**
- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques. **Risque d'électrocution !**

Risques liés à l'utilisation du stérilisateur

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent entraîner des blessures, p. ex. à cause de liquides bouillants, de la vapeur chaude, du boîtier chaud, etc. Lorsqu'il est chaud, saisir le stérilisateur uniquement en utilisant les poignées prévues à cet effet. Informez également les autres utilisateurs des dangers. **Risque de brûlures !**

- L'appareil doit toujours être posé et utilisé à la verticale.
- Veillez à placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, antidérapante et résistante à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables. **Risque d'incendie !**
- La vapeur qui se dégage peut endommager certains meubles.
- Le stérilisateur ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant, comme une prise télécommandée p. ex.
- Veillez à ne pas y verser une quantité insuffisante ou excessive de liquide. Le niveau de liquide doit se situer entre le repère le plus bas « O » et le repère MAX « M » à l'intérieur du récipient, mais en aucun cas au-dessus. En cas de débordement, le liquide peut trop bouillir et provoquer des brûlures.
- De la vapeur chaude s'échappe entre le couvercle et le récipient. Gardez les mains et autres parties du corps éloignées de cette zone. Veuillez noter que de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil même après la mise hors tension.
- Laissez toujours le stérilisateur refroidir entièrement lorsque le liquide a bouilli ou que le récipient a été entièrement vidé. Il y a un risque de déflagration lorsque le liquide entre en contact avec le sol chaud.
- Ne déplacez pas le stérilisateur lorsqu'il est en marche ou qu'il contient des liquides chauds. Si vous souhaitez déplacer le stérilisateur, éteignez-le d'abord, débranchez la fiche de la prise secteur puis laissez l'appareil et son contenu refroidir complètement.

- Ne touchez pas l'appareil à mains nues lorsqu'il est en fonctionnement. Utilisez uniquement les poignées du récipient et prenez toujours des gants de cuisine calorifuges ou des maniques pour saisir l'appareil et ses accessoires.
- Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt !
- Transportez l'appareil uniquement lorsque celui-ci a refroidi et qu'il ne contient plus aucun liquide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il refroidit ou qu'un liquide est en train d'être réchauffé dans le stérilisateur.
- Posez toujours le stérilisateur sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne posez pas le stérilisateur au bord de la surface de travail.
- Ne faites jamais fonctionner le stérilisateur s'il ne contient pas ou pas assez de liquide.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise secteur ou de le débrancher et avant d'ouvrir le couvercle.
- Dans le cas d'un usage autre que domestique, le stérilisateur doit être installé uniquement dans des endroits où il peut être surveillé par un personnel formé.
- Tenez compte des températures ambiantes maximales et minimales préconisées au chapitre « Caractéristiques techniques » à la page 22.
- Pour garantir le respect des mesures d'hygiène lors du fonctionnement du stérilisateur, conformez-vous aux instructions des chapitres « Utilisation » et « Maintenance, nettoyage et entretien » pour l'utilisation et le nettoyage de l'appareil.
- Le niveau sonore du stérilisateur est inférieur à 70 dB.
- Le stérilisateur ne doit pas être installé à des endroits où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.

Explication des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veillez lire et respecter la notice d'utilisation !



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger – Concerne les dommages corporels

Attention – Concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Recyclage »).

Installation et montage

Avant la première utilisation



Danger

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport afin d'éviter tout danger. En cas de doute, évitez de l'utiliser et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez l'adresse de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».
- Rincez ensuite abondamment l'intérieur du récipient à l'eau claire.



Avant la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer 2 à 3 cycles de chauffage à l'eau claire (env. 6 l), comme décrit au chapitre « Utilisation », en réglant le thermostat à la température maximale afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication.

Utilisation

Utilisation de l'appareil



Ne faites jamais fonctionner le stérilisateur à vide, car le fond du récipient peut devenir très chaud et provoquer des odeurs ou le revêtement peut être endommagé. Si vous allumez l'appareil à vide par mégarde, le réglage thermostatique de la température interrompt le processus de chauffage après un court laps de temps. Dans ce cas, débranchez le stérilisateur et laissez-le refroidir complètement. Après avoir laissé l'appareil refroidir suffisamment longtemps, il peut être utilisé normalement.



Danger

Pendant son fonctionnement, l'appareil dégage de la vapeur chaude. Ouvrez toujours le couvercle avec précaution et en gardant une distance suffisante. La vapeur chaude peut s'échapper brusquement. N'ouvrez pas le couvercle lorsque le stérilisateur est en mode préchauffe. Risque de brûlure !



Danger

Certaines parties de l'appareil peuvent devenir brûlantes, ne touchez pas les parties chaudes à mains nues.



Danger

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans couvercle.



L'appareil commence à chauffer seulement après le réglage du thermostat et du minuteur.

Remarques générales

Vous pouvez régler un temps de préparation allant jusqu'à 120 minutes à l'aide du minuteur (H). En outre, vous avez la possibilité de placer le minuteur sur la position « ON/ ∞ » pour un fonctionnement continu en le tournant brièvement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, si vous souhaitez par exemple réchauffer l'appareil ou son contenu ou si vous souhaitez un processus de chauffe plus long (par exemple pour maintenir des boissons au chaud).

En fonction de la quantité de remplissage et de la température de départ ainsi que du réglage de température sélectionné, l'appareil a besoin d'un certain temps de chauffe avant d'atteindre la température souhaitée. C'est pourquoi nous vous recommandons, en particulier pour la mise en conserve, de placer l'interrupteur marche/arrêt avec signaux sonores (G) sur la position « I »  pendant la phase de chauffe. L'appareil vous avertit par un signal sonore dès que la température réglée est atteinte et vous pouvez alors régler la durée de

préparation souhaitée pour faire cuire vos aliments à l'aide du minuteur (H).

Conseil : pour la mise en conserve, versez de l'eau déjà chauffée dans le récipient afin de réduire au maximum le temps de chauffe.

Utilisation de l'appareil

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre en veillant à ce qu'elle soit facilement accessible.
- Tournez le thermostat (E) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Tournez le minuteur (H) sur la position « OFF » (arrêt).
- Veillez à ce que le levier du robinet (C) se trouve en position horizontale (fermé). Lorsque le levier du robinet (C) est à la verticale, le robinet est ouvert en continu.

Préparation de conserves

Pour mettre en conserve à l'aide de l'appareil, procédez comme suit :



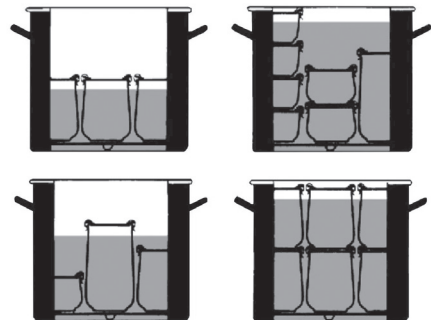
Les bocaux/récipients de conserve deviennent très chauds. Si les bocaux/récipients de conserve ne sont pas retirés de manière appropriée, cela peut entraîner des brûlures. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques isolés thermique-


ment pour retirer les bocaux/récipients de conserve.

- Commencez par placer la grille-support pour bocaux (I) dans le fond à l'intérieur de l'appareil. Les surélévations (pieds) de la grille-support pour bocaux (I) doivent être dirigées vers le bas.
- Placez les bocaux/récipients de conserve préparés au préalable sur la grille-support pour bocaux (I).

Remarque : veillez impérativement à ce que les bocaux/récipients de conserve soient bien fermés et étanches afin d'éviter toute infiltration d'eau.

- Remplissez ensuite les bocaux/récipients de conserve avec de l'eau, de façon à laisser dépasser environ le premier quart des bocaux/récipients. Si vous empilez des bocaux/récipients de conserve, la partie supérieure des récipients doit dépasser de l'eau d'environ un quart.




- Mettez le couvercle (A) correctement en place et branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.
- Réglez ensuite la température nécessaire ou souhaitée (par exemple en vous appuyant sur les recommandations figurant dans les tableaux ci-dessous) à l'aide du thermostat (E).
- Si vous souhaitez être averti par un signal sonore lorsque la température est atteinte, placez l'interrupteur marche/arrêt avec signaux sonores (G) sur la position « I » .
- Démarrez maintenant le processus de chauffe en tournant le minuteur (H) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ON/∞ » pour un fonctionnement continu. Le voyant (F) indique que l'appareil chauffe. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant (F) s'éteint. Si la température baisse en dessous de la valeur programmée, l'appareil se remet à chauffer. Ceci vous est de nouveau indiqué par le voyant (F).

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit (si cette fonction est activée).

- Une fois la température réglée atteinte, réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du minuteur (H) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage correspondant.

Le processus de cuisson proprement dit est maintenant lancé.

Remarque : vous pouvez maintenant placer l'interrupteur marche/arrêt avec signaux sonores (G) sur la position « 0 »  (arrêt).

- Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez le thermostat (E) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Retirez le liquide, comme décrit sous « Prélever du liquide ».
- Ouvrez le couvercle (A) avec précaution et retirez les bocaux/récipients de conserve. Attention, les bocaux/récipients de conserve peuvent être très chauds.
- Laissez totalement refroidir l'appareil et son contenu, puis videz l'eau restante dans le récipient.

Temps et températures pour la mise en conserve

Les indications de températures et de temps de préparation figurant dans les tableaux suivants sont uniquement des recommandations pour la mise en conserve de vos aliments et doivent donc être considérées comme des valeurs indicatives. Les informations exactes concernant les températures et les durées dépendent de vos goûts ainsi que de différents facteurs, tels

que la quantité, la nature des ingrédients (p. ex. taille ou consistance), ainsi que de la taille et du type de récipients de conserve. C'est à vous de décider comment vous souhaitez mettre vos ingrédients en conserve et d'apporter les modifications souhaitées aux indications ci-dessous.

Les indications de temps mentionnées se réfèrent à la durée de la mise en conserve, lorsque la température nécessaire est déjà atteinte. Les temps de préchauffe ne sont pas pris en compte.



Fruits	Température en °C	Durée, en minutes
Pomme tendre/ferme	90	30/40
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poire tendre/ferme	90	30/80
Fraises, framboises	80	25
Rhubarbe	100	30
Framboises, groseilles à maquereau	80	30
Groseilles	90	25
Abricots	90	30
Mirabelles, prunes	90	30
Pêche	90	30
Prunes	90	30
Coings	95	25
Myrtilles	85	25

Légumes	Température en °C	Durée, en minutes
Chou-fleur	100	90
Asperge	100	120
Petits pois	100	120
Cornichons	90	30
Carottes	100	90
Potiron	90	30
Chou-rave	100	90
Céleri	100	110
Chou de Bruxelles, chou rouge	100	110
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates, concentré de tomates	90	30

Viande	Température en °C	Durée, en minutes
Rôti en morceaux (viande cuite)	100	85
Bouillon de viande	100	60
Gibier, volaille (viande cuite)	100	75
Goulasch (cuit)	100	75
Viande hachée, chair à saucisse	100	110

Conseil : stockez les bocaux/récipients de conserve avec vos aliments mis en conserve dans un endroit frais, sombre et sec.

Réchauffer/faire bouillir des liquides

- Versez le liquide, p. ex. du vin chaud ou du thé, dans le récipient (sans grille-support pour bocaux). Tenez compte de la quantité de remplissage MIN (repère « O ») et la quantité de remplissage MAX (repère « M ») à l'intérieur du récipient.
- Refermez le couvercle (A).
- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.
- Réglez maintenant la température nécessaire ou souhaitée à l'aide du thermostat (E).
- Si vous souhaitez être averti par un signal sonore lorsque la température est atteinte, placez l'interrupteur marche/arrêt avec signaux sonores (G) sur la position « I »  ou sur la position « 0 »  (arrêt).
- Démarrez maintenant le processus de chauffe en tournant le minuteur (H) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ON/ ∞ » pour un fonctionnement continu. Le voyant (F) indique que l'appareil chauffe. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant (F) s'éteint. Si la température baisse en dessous de la valeur programmée, l'appareil se remet à chauffer. Ceci vous est de nouveau indiqué par le voyant (F).

Remarque : si vous souhaitez utiliser la fonction de chauffe pendant une durée déterminée (jusqu'à 120 minutes), il vous suffit de tourner le minuteur (H) dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Prélever du liquide



Le liquide peut être très chaud. Lorsque vous prélevez le liquide, veillez donc à ce que ni vos mains ni d'autres parties de votre corps n'entrent en contact avec les éléments brûlants. Risque de brûlure !

L'appareil est équipé d'un robinet (D) qui permet de faire couler facilement le liquide hors du récipient.

- Placez un récipient adapté (une tasse ou un pot par exemple) sous le robinet (D).
- Abaissez le levier du robinet (C) pour ouvrir la soupape et faire couler le liquide.
- Fermez le robinet (D) en mettant le levier du robinet (C) en position horizontale ou en le relâchant simplement.

Remarque : si vous souhaitez prélever de grandes quantités de liquide, vous pouvez placer le levier du robinet (C) en position verticale. Le liquide

s'écoule alors du robinet (D) jusqu'à ce que vous remettiez le levier du robinet (C) en position horizontale ou jusqu'à ce que la quantité de liquide dans le récipient soit trop faible pour être évacuée par le robinet (D).



Danger

À l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil. Risque de brûlure !

- Vérifiez de temps en temps la quantité de liquide restante dans le récipient.
- Si la quantité de liquide est trop faible, éteignez l'appareil à l'aide du minuteur (H) et débranchez-le du secteur.
- Retirez avec précaution le couvercle (A) et ajoutez du liquide.
- Remettez ensuite le couvercle (A) en place et rebranchez l'appareil. Vous pouvez maintenant continuer à utiliser l'appareil comme décrit précédemment.



Danger

Après chaque utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Laissez refroidir l'appareil et son contenu à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Remarque : le robinet (D) ne permet pas de vider complètement l'appareil. Pour faire s'écouler le liquide restant, procédez de la manière suivante :

1. Éteignez l'appareil en plaçant le minuteur (H) sur la position « OFF » (arrêt), puis tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Débranchez ensuite l'appareil du secteur.
2. Laissez le stérilisateur et son contenu refroidir entièrement.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Videz l'appareil en versant le liquide restant dans un récipient / un déversoir adapté.

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur avec terre.
	L'appareil n'est pas allumé.	Réglez le thermostat sur la température souhaitée et activez le processus de chauffe avec le minuteur.
L'appareil s'est éteint et ne peut pas être allumé malgré une phase de refroidissement prolongée.	La protection anti-surchauffe a été activée.	Veillez contacter votre service client.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.

Étant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet www.gt-support.de.

Maintenance, nettoyage et entretien



Danger

Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Il existe un risque de brûlure ou d'électrocution !

Remarque : ne nettoyez pas le stérilisateur au jet d'eau.



Attention

N'utilisez aucun détergent ou produit à récurer puissant, tel qu'une éponge grattante, car cela pourrait causer des dommages irréversibles à l'appareil.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et détartrez régulièrement l'appareil (selon la teneur en calcaire de l'eau et la fréquence d'utilisation).

Nettoyage de l'appareil

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise.
2. Laissez le stérilisateur et son contenu refroidir entièrement et videz les éventuels restes de liquide.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide.
4. Nettoyez l'intérieur du récipient, la grille-support pour bocaux (I) et le couvercle (A) avec de l'eau et un produit vaisselle courant.
5. Éliminez les résidus de calcaire éventuels à l'aide d'un produit anticalcaire courant. Procédez au détartage selon les consignes du fabricant.
6. Après le nettoyage et/ou le détartage, rincez soigneusement le récipient, la grille-support pour bocaux (I) et le couvercle (A) à l'eau claire.
7. Laissez bien tous les éléments sécher totalement.

Nettoyage du robinet

1. Retirez l'anneau sous le levier du robinet (C) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le levier du robinet (C) ainsi que le joint en silicone.
3. Nettoyez le levier du robinet (C) avec un produit vaisselle courant.
4. Pour nettoyer les parties fixes (alésage dans le robinet (D) et accès au récipient), utilisez un chiffon ou éventuellement un coton-tige.
5. Rincez abondamment tous les éléments nettoyés à l'eau claire.
6. Laissez bien tous les éléments sécher totalement.
7. Remettez le levier du robinet (C) dans le robinet (D) en remplaçant le joint en silicone par le haut dans l'ouverture.

8. Refixez l'anneau sous le levier du robinet (C). Veillez à ce que le levier du robinet (C) soit correctement orienté.

Rangement

1. Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».
2. Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants, de préférence en le gardant dans son emballage d'origine.
3. Assurez-vous que l'appareil ne risque pas de tomber ou de basculer lorsque vous le rangez ou au cours d'un transport.

Données techniques

Tension nominale :	220-240V~
Fréquence nominale :	50 Hz
Puissance nominale :	1800 W
Classe de protection :	I
Niveau de pression acoustique :	< 70 dB
Température ambiante :	10 °C - 38 °C
Type de protection :	IPX3 (protection contre l'eau pulvérisée à un angle maximal de 60° par rapport à la verticale)

Recyclage

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers !

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources. Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui

peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant d'être emmenés dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage. Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit. D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable. Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

AMBIANO®

Einkochautomat

GT-SF-CS-01



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	50	Technische Daten	70
Allgemeines	51	Entsorgen	71
Einführung	51		
EU-Konformitätserklärung	51		
Bestimmungsgemäße			
Verwendung	51		
Produktbestandteile/ Lieferumfang	52		
Sicherheit	53		
Allgemeine Sicherheitshinweise	53		
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	53		
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten	54		
Gefahren beim Betrieb des Einkochautomats	55		
Symbolerklärung und weitere Informationen	58		
Aufbau und Montage	59		
Vor dem ersten Gebrauch	59		
Bedienung	60		
Benutzung des Gerätes	60		
Allgemeine Hinweise	60		
Flüssigkeiten erwärmen/kochen	65		
Flüssigkeit entnehmen	65		
Störung und Behebung	67		
Wartung, Reinigung und Pflege	68		
Gerät reinigen	68		
Zapfhahn reinigen	68		
Aufbewahrung	69		

Allgemeines

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einkochautomat 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

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

CE Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien. Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat 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 Mühren 5
20457 Hamburg
Deutschland

Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) Deckel
- B) Behältergriff (2x)
- C) Zapfhahnhebel
- D) Zapfhahn
- E) Temperaturregler
- F) Kontrollleuchte
- G) Ein-/Ausschalter für akustische Signale

- H) Zeitregler (Timer)
- I) Einkochgitter
- K) Kabelaufwicklung (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!** Wickeln Sie das Kabel auf die Kabelaufwicklung.
- 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 zu gelangen.
Stromschlaggefahr!

Gefahren beim Betrieb des Einkochautomats

- Bei Betrieb von Elektrowärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. kochende Flüssigkeit, heißer Dampf sowie heißes Gehäuse etc.! Den heißen Einkochautomat bitte nur an den vorhandenen Griffen anfas-

sen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin – **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät muss immer aufrecht aufgestellt und benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine 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.
- Der Einkochautomat darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, 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 untersten Markierung „O“ und der MAX-Markierung „M“ 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 den Einkochautomat immer vollständig abkühlen, wenn die Flüssigkeit verkocht ist oder komplett entnommen wurde. Es besteht Verpuffungsgefahr, wenn Flüssigkeit mit dem heißen Boden in Berührung kommt.
- Bewegen Sie den Einkochautomat nicht, während er in Betrieb ist oder während sich heiße Flüssigkeiten darin befinden. Wenn Sie den Einkochautomat bewegen wollen, schalten Sie ihn zuerst aus, ziehen Sie den Netzste-

- cker 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 dem Einkochautomat erwärmt wird.
 - Stellen Sie den Einkochautomat auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Einkochautomat nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Betreiben Sie den Einkochautomat 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 der Einkochautomat 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 22.
 - Um einen hygienischen Betrieb des Einkochautomats sicherzustellen, betreiben bzw. reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Bedienung“ bzw. „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.
 - Der Schalldruckpegel des Einkochautomats ist niedriger als 70 dB.
 - Der Einkochautomat 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 „Entsorgen“).

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 Garantiekarte.

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 den Einkochautomat niemals in leerem Zustand, da der Topfboden sehr heiß wird und Geruchsbildung oder sogar Schäden an der Beschichtung verursachen kann. Falls Sie das Gerät versehentlich leer einschalten, unterbricht die thermostatische Temperaturregelung nach kurzer Zeit den Heizvorgang. Trennen Sie in diesem Fall den Einkochautomat vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Nach ausreichender Abkühlphase lässt sich das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.



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 der Einkochautomat im Aufheizmodus 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 während der Aufheizphase den Ein-/Ausrichter für akustische Signale (G) auf die Position „I“  zu stellen. Über ein akustisches Signal werden Sie dann vom Gerät benachrichtigt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde und können dann die gewünschte Zubereitungszeit 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).
- Achten Sie darauf, dass sich der Zapfhahnhebel (C) in waagerechter (geschlossener) Position befindet. In senkrechter Position ist der Zapfhahnhebel (C) dauerhaft offen.

Einkochen

Zum Einkochen mit dem Gerät gehen Sie wie folgt vor:

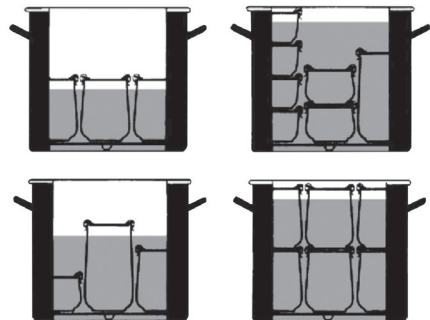


Einkochgläser/Einkochbehälter werden sehr heiß. Bei unsachgemäßer Entnahme der Einkochgläser/Einkochbehälter kann es zu Verbrennungen kommen. Verwenden Sie daher zur Entnahme der Einkochgläser/Einkochbehälter wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen.



- Setzen Sie zunächst das Einkochgitter (I) auf den Boden im Inneren des Behälters ein. Die Erhebungen (Standfüße) des Einkochgitters (I) 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 übereinander stapeln, so sollte etwa ein Viertel der obersten Behälter aus dem Wasser ragen.




- Setzen Sie den Deckel (A) korrekt auf und schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

- Stellen Sie nun die erforderliche bzw. gewünschte Temperatur (z. B. anhand der Empfehlungen in den nachfolgend aufgeführten Tabellen) mit Hilfe des Temperaturreglers (E) ein.
- Wenn Sie bei Erreichen der Temperatur über ein akustisches Signal benachrichtigt werden möchten, stellen Sie den Ein-/Ausschalter für akustische Signale (G) auf die Position „I“ .
- Starten Sie nun den Heizvorgang, indem Sie den Zeitregler (H) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON/  “ für kontinuierlichen Betrieb stellen. Die Kontrollleuchte (F) zeigt den Heizvorgang an. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte (F). Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang. Dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte (F) angezeigt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt zudem ein akustisches Signal (sofern diese Funktion aktiviert ist).

- 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.

Hinweis: Den Ein-/Ausschalter für akustische Signale (G) können Sie nun auf die Position „0“  (Aus) stellen.

- Nach Ablauf der Einkochzeit drehen Sie den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn 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 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/Einkochbehältnisse mit Ihren eingekochten Nahrungsmitteln an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort.

Flüssigkeiten erwärmen/kochen

- Füllen Sie Flüssigkeit, wie z. B. Glühwein oder Tee, in den Behälter (ohne Einkochgitter). Beachten Sie die MIN-Füllmenge (Markierung „O“) und die MAX-Füllmenge (Markierung „M“) im Inneren des Behälters.
- Setzen Sie nun den Deckel (A) auf.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.
- Stellen Sie nun die erforderliche bzw. gewünschte Temperatur mit Hilfe des Temperaturreglers (E) ein.
- Wenn Sie bei Erreichen der Temperatur über ein akustisches Signal benachrichtigt werden möchten, stellen Sie den Ein-/Ausschalter für akustische Signale (G) auf die Position „I“  andernfalls auf die Position „0“  (Aus).
- Starten Sie nun den Heizvorgang, indem Sie den Zeitregler (H) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON/ ∞ “ für kontinuierlichen Betrieb stellen. Die Kontrollleuchte (F) zeigt den Heizvorgang an. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte (F). Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang. Dies wird wiederum durch das Leuchten der Kontrollleuchte (F) angezeigt.

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.

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).
- 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 waagerechte Position bringen bzw. ihn einfach loslassen

Hinweis: Möchten Sie große Mengen an Flüssigkeit entnehmen, können Sie den Zapfhahnhebel (C) in die senkrechte Position stellen. Die Flüssigkeit tritt dann so lange aus

dem Zapfhahn (D) aus, bis Sie den Zapfhahnhebel (C) wieder in die waagerechte Position bringen oder bis die Flüssigkeitsmenge im Behälter zu gering ist, um über den Zapfhahn (D) entnommen werden zu können.



Gefahr

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, schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Zeitreglers (H) ab und trennen es vom Netz.
- 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.



Gefahr

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 das Gerät aus, indem Sie den Zeitregler (H) auf die Position „OFF“ (Aus) stellen und drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Trennen Sie das Gerät danach vom Stromnetz.
2. Lassen Sie den Einkochautomat samt Inhalt vollständig abkühlen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Entleeren Sie das Gerät, indem Sie die restliche Flüssigkeit über einem geeigneten Behälter/Abfluss ausgießen.

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.	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 Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

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: Der Einkochautomat 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. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Einkochautomat 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 (I) 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 (I) und den Deckel (A) mit klarem Wasser ab.
7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Zapfhahn reinigen

1. Drehen Sie den Ring unterhalb des Zapfhahnhebels (C) gegen den Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie den Zapfhahnhebel (C) zusammen mit dem Silikonpfropfen.
3. Reinigen Sie den Zapfhahnhebel (C) 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.
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 den Ring 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 Hz

Nennleistung: 1800 W

Schutzklasse: I

Schalldruckpegel: < 70 dB

Umgebungs-
temperatur: 10°C - 38°C

Schutzart: IPX3 (Schutz gegen fallendes Sprühwas-
ser bis 60° gegen die Senkrechte)

Entsorgen

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt. 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. Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich. Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten. Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.



© Copyright

Nadruk of verveelvoudiging (ook van delen) alleen met toestemming van:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Duitsland

Dit drukwerk, inclusief al zijn onderdelen, is door de auteurswet beschermd.

Elke toepassing buiten de strikt beperkte grenzen van het auteursrecht is zonder toestemming van Globaltronics GmbH & Co. KG verboden en strafbaar.

Dat geldt in het bijzonder voor verveelvoudigingen, vertalingen, microverfilmingen en het invoeren en verwerken in elektronische systemen.

Toute reproduction ou impression en tout ou partie est interdite sans l'accord de :
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Allemagne

Le présent document et l'ensemble de son contenu sont protégés par le droit d'auteur.

Toute utilisation sortant du cadre précis défini par le droit d'auteur est interdite et passible de poursuites, sauf autorisation expresse de la société Globaltronics GmbH & Co. KG.

Cette mention s'applique notamment à toute reproduction, traduction, archivage sur microfilm ainsi qu'à tout traitement ou sauvegarde sur des systèmes électroniques.

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

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.

2023

IMPORTEUR: / IMPORTATEUR : / IMPORTEUR:

Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg,
Duitsland / Allemagne / Deutschland