

Gebruiksaanwijzingen

NL

Automatische steriliseerketel

„kochstar“

met thermostaat

1800 W / 220 - 230 V

WarmMaster, WarmMaster S met timer, automatisch WarmMaster A met aftapkraan, WarmMaster P ketel voor elk feest, WarmMaster ES met timer, WarmMaster EA met aftapkraan

Probleemloze sterilisatie gegarandeerd

Vóór gebruik

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen. Ze bevatten belangrijke informatie voor het gebruik, onderhoud en de veiligheid van het toestel.

Ze moeten op een veilige plaats bewaard worden en eventueel aan de volgende gebruiker doorgegeven worden.

Het toestel mag alleen gebruikt worden voor doeleinden die in deze gebruiksaanwijzingen vermeld staan. De veiligheidsvoorschriften moeten nageleefd worden bij gebruik van de steriliseerketel.

Veiligheidsinstructies

- Rol de stroomkabel volledig af. Sluit het toestel alleen aan op een veiligheidsstopcontact, op wisselstroom — in het aantal volt conform de gegevens op het etiket. De kabel en stekker moeten droog zijn.
- Trek de kabel niet over scherpe hoeken en knijp niet in de kabel. Bescherm de kabel tegen hitte.
- Gebruik alleen een verlengkabel die nog in perfecte staat is en geschikt is voor minimum 10A.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact met natte handen. Trek ook niet aan de kabel.
- Stel het toestel niet in werking en schakel het onmiddellijk uit wanneer:
 - het toestel of de stroomkabel beschadigd is
 - het toestel lekt
 - er een mogelijk defect is na een val of een gelijkaardig voorval

Laat het toestel herstellen in elk van deze gevallen.

- Zet de automatische steriliseerketel op een plat en stabiel oppervlak, niet op warme oppervlakken zoals kookplaten en niet in de buurt van onbeschermd gasvlammen, anders zou de ketel kunnen smelten.
- Schakel de ketel niet in zonder water, anders zou het email en het onderstel beschadigd kunnen worden. Zet de bokalen altijd op het onderstel om te steriliseren. Vul de ketel tot 4 cm onder de rand. Als het toestel te veel gevuld is of het deksel er niet op ligt, kan het kokend water overlopen.
- **Opgelet**, het toestel wordt warm. U kunt brandwonden oplopen door stoom. Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is en trek niet aan de stroomkabel. Wanneer u het deksel afneemt, let dan op voor warme stoom en waterdruppeltjes door condensatie.
- Kinderen zijn zich niet bewust van de mogelijke gevaren door het gebruik van elektrische toestellen. Gebruik dus enkel de steriliseerketel onder toezicht van een volwassene en bewaar de ketel buiten het bereik van kinderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer de ketel plots niet meer werkt
 - voor elk onderhoud nadat u de ketel gebruikt heeft
- Een ketel die volledig gevuld is met water weegt zwaar. Een halfvolle ketel mag u wel verplaatsen.
- Dompel de steriliseerketel niet onder in water.
- In geval van verkeerd gebruik of onprofessionele herstelling, kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden voor

mogelijke beschadiging. Dergelijke gevallen vallen niet onder garantie.

Het toestel is niet geschikt voor industrieel gebruik.

Gebruik

Het toestel is geschikt voor:

- sterilisatie van voeding voor inmaakbokalen
- opwarming van worstjes en dergelijke
- bereiding van drankjes
- het bakken van zware schotels zoals soepen die voortdurend omroerd moeten worden, zodat ze niet aan de bodem kleven
- de extractie van sappen (het accessoire dat nodig is om sappen te extraheren is niet inbegrepen).

Aan de slag

Maak de binnenkant van de ketel en het deksel grondig schoon en laat ongeveer 5 l water koken voordat u hem de eerste keer gebruikt.

Rol de stroomkabel volledig af, want deze mag de warme ketel niet raken tijdens het gebruik.

Opgelet! Vul de ketel met water tot 4 cm van de rand en leg het deksel erop. Pas wanneer de ketel gevuld is, mag u de kabel op een veiligheidsstopcontact aansluiten. De ketel niet inschakelen zonder water, anders zou het email en het onderstel beschadigd kunnen worden. Als dit toch zou gebeuren ondanks alle voorzorgsmaatregelen, moet u wachten tot de ketel afgekoeld is om deze met water te vullen. Anders zou plotse stoom brandwonden kunnen veroorzaken.

Wanneer u de ketel voor het eerst inschakelt, kan er zich een lichte geur verspreiden. Dat is door de technische staat van het toestel en is geen reden tot paniek.

Trek de stekker uit na gebruik en laat de ketel afkoelen. Laat de waterdamp in de ketel lopen wanneer u het deksel afneemt. Een gevulde ketel is zwaar, u moet wat water uitscheppen vooraleer u deze verplaatst.

Automatische steriliseerketel

Wanneer u de temperatuurregelaar correct ingesteld hebt, begint het toestel op te warmen. Het controlelampje gaat een eerste keer uit wanneer de gewenste temperatuur bereikt is. Zodra de ketel voldoende warm is, begint de sterilisatie. De ingestelde temperatuur zal quasi voortdurend gelijk blijven, omdat de temperatuurregelaar telkens voor een korte tijdsperiode de opwarming in gang zet. U kunt dat zien, want het controlelampje brandt. Na gebruik moet de stroomkabel uit de stekker getrokken worden.

Automatische steriliseerketel met aftapkraan

Het enige verschil tussen de automatische steriliseerketel en dit type is de aftapkraan waarbij de drankjes onmiddellijk in glazen geschonken kunnen worden.

De aftapkraan kan afgenomen worden om deze af te wassen. Daarvoor moet u de chromen knop onder het handvat losschroeven. Om de knop opnieuw te monteren, moet u de schroeven enkel handmatig vastdraaien.

Automatische steriliseerketel met timer

U kunt de klok op 2 standen zetten, beginnend met de UIT-knop (OFF):

Ononderbroken werking

Daarvoor moet u de draaiknop naar links draaien. Dat is de juiste stand om sappen te extraheren of om drankjes langer warm te houden. Er is geen automatische uit-knop.

Automatische werking

De klok heeft een werkingstijd van 2 uur. Samen met de temperatuurregelaar dient om de gewenste steriliseertijd en -temperatuur te regelen. De ingestelde tijd begint slechts wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, wat betekent dat de

opwarmingstijd niet meetelt. De resterende steriliseertijd kunt u op elk moment aflezen op de draaiknop. Wanneer de steriliseertijd bereikt is, gaat het toestel automatisch uit en gaat het controlelampje uit. U kunt de resterende tijd op elk moment aanpassen met de regelknop.

Als de tijdsinstelling moet gewijzigd worden tijdens de opwarmingstijd, moet u de volgende stappen volgen:

1. draai de draaiknop van de klok in tegengestelde richting en zet deze op stand 0: Het controlelampje gaat uit
2. stel de temperatuurregelaar opnieuw in op de gewenste temperatuur
3. stel de draaiknop van de klok in op de vereiste steriliseertijd

Sterilisatie

De basisregels om voeding te steriliseren zijn in elk kookboek terug te vinden. Ze gelden ook wanneer u de steriliseerketel gebruikt. Met dit toestel kunt u maximum 14 bokalen van 1 l steriliseren met een diameter van maximum 11,5 cm in 2 boven elkaar liggende lagen. Daarvoor moet u de bokalen met klemmen op het onderstel zetten. Vul de ketel totdat de bovenste bokalen voor ongeveer 3/4 bedekt zijn. Als u twee lagen vult, moeten de onderste bokalen goed afgesloten worden met klemmen om te vermijden dat er water in komt. Stel de kooktijd in op het toestel.

De maximale voorverwarmingstijd is 90 minuten en maakt geen deel uit van de steriliseertijd. De steriliseertijd start wanneer het controlelampje de eerste keer uitgaat. Voor de automatische steriliseerketels met klok, wordt het uitschakelen automatisch geregeld nadat u de timer ingesteld heeft. De andere toestellen moeten handmatig uitgeschakeld worden na de steriliseertijd.

Steriliseertabel	Temperatuur in °C	Tijd in min
Fruit		
Appels zacht / hard	85	30/40
Appelmoes	90	30
Abrikozen	85	30
Peren zacht / hard	90	30/80
Aardbeien, Braambessen	80	25
Bosbessen	85	25
Frambozen, Aalbessen	80	30
Rode aalbessen, Veenbessen	90	25
Kersen	80	30
Blauwe bosbessen, Reines-claudes	85	30
Perzikken	85	30
Pruimen, Blauwe pruimen	90	30
Kweeperen	95	30
Rabarber	95	30
Groenten		
Bloemkolen	100	90
Bonen	100	120
Erwten	100	120
Augurken op azijn	85	30
Koolrabi	100	95
Pompoenen	90	30
Wortelen	100	90
Champignons	100	110
Brusselse spruitjes, rodekool	100	110
Selderij	100	110
Asperges	100	120
Tomaten, tomatenpuree	90	30
Vlees		
Geroosterd of goed gebakken	100	85

Vleesbouillon	100	60
Goulash, wild goed gebakken	100	75
Gevogelte, goed gebakken	100	75
Worst, pasteivulling, rauw	100	110

Sapextractie

Het hulpstuk dat nodig is om sappen te extraheren is niet inbegrepen. Alle hulpstukken voor een ketel met een diameter van 35 cm zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels. De gebruiksaanwijzingen van het saphulpstuk moeten nageleefd worden. Stel de temperatuurregelaar in op "Extractie".

Bij elk gebruik moet u nakijken of er voldoende water in de ketel staat. Voeg water toe indien nodig.

Reiniging en onderhoud

Trek de stroomkabel uit het stopcontact vooraleer u de steriliseerketel afwast. De ketel mag niet ondergedompeld worden in water. Spoel de binnenkant van de ketel. De buitenkant mag alleen met een vochtig doek afgewassen worden. Krachtige schoonmaakmiddelen mogen niet gebruikt worden.

Kalkaanslag op de bodem van de steriliseerketel kunnen tot energieverlies leiden en de levensduur van het toestel beïnvloeden. Gebruik regelmatig ontkalker. De gebruiksaanwijzingen van de fabrikanten moeten nageleefd worden. Als de kalkaanslag verwijderd is, moet de ketel volledig gespoeld worden met proper water.

Voordat u de steriliseerketel opbergt, moet u de kabel oprollen en de stekker in het daarvoor voorziene gat steken in het midden van de steriliseerketel.

Om risico's te voorkomen mag enkel de klantendienst van de fabrikant of een andere vakman het toestel herstellen of de kabel vervangen.

Het toestel voldoet aan de EU richtlijnen 73/23 EEC en 89/336 EEC.

Alle technische wijzigingen voorbehouden

Gelieve de verpakking te vernietigen overeenkomstig de lokale wetgeving.

Garantie

Stuur deze kaart voor elke herstelling die onder garantie valt.

2 jaar garantie

Noteer hier de datum van aankoop en het winkeladres.