

STAGECAPTAIN

— STRONG  THINGS —

Stagecaptain GWK-27D Glühweinkocher

Art. Nr.: 00063315



Bedienungsanleitung Deutsch

Version -05-2020

Warnhinweise:

Da stets ein gewisses Risiko eines Stromschlags bei elektrischen Geräten besteht, der zu lebensgefährlichen Verletzungen führen kann, bitten wir Sie die nachstehenden Sicherheitshinweise unbedingt zu beachten.

- Bitte machen Sie sich mit der Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig vertraut und bewahren Sie diese auf.
- Die Oberflächen des Gerätes werden während der Inbetriebnahme je nach Nutzung heiß. Achten Sie darauf das Gerät nur an den Griffen oder am Regler zu berühren, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Niemals das Gerät während der Benutzung transportieren, sondern immer abkühlen lassen, bevor Sie das Gerät bewegen möchten.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstromquellen mit der richtigen Spannung gemäß den Angaben auf der Sicherheitsplakette am Gerät.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät sichtbare Schäden aufweist, wenn das Gerät heruntergefallen sein sollte oder wenn Feuchtigkeit an die elektrischen Bauteile gelangt sein könnte.
- Im Zweifel lassen Sie das Gerät bitte von einer Service-Stelle überprüfen. Das Gerät und die zugehörigen Verkabelungen dürfen nur von einem autorisierten Service Fachmann repariert werden.
- Achten Sie darauf, dass Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen im Auge behalten werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker, nach Gebrauch, vor der Reinigung, sowie bei jeder Störung und verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Den Stecker nur in eine passende Steckdose einstecken.
- Nutzen Sie den Kocher nicht im Freien.

- Die Netzanschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren und darf nicht über den Tisch hängen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Gasflammen oder Elektrogeräten mit offener Heizspirale oder im beheizten Ofen verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche mit einem Sicherheitsabstand von ca. 20 cm zu Wandflächen oder anderen Gegenständen.
- Zweckentfremdete Nutzung muss unterbleiben.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser, und schützen Sie die Zuleitung und Elektronik vor Feuchtigkeit. Es besteht die Gefahr von Stromschlag.
- Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Teile das Gerät berühren oder in dessen Nähe sind. Wenn das Gerät Feuer fängt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folien gehören nicht in Kinderhände. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keinerlei Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein oder werden, so muss es unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur für normale Haushaltszwecke zu verwenden.

Funktionen/Functions

- 1.Lid / Deckel
- 2.Handles / Griffe
- 3.Tap / Zapfhahn
- 4.Thermostat
- 5.Timer / Zeiteinstellung
- 6.Selected temperature / Temperatureinstellung
- 7.Heater operates / Anzeige Gerät heizt
- 8.Selected time / Anzeige d. gewählten Zeit
- 9.Actual temperature / Aktuelle Temperatur
10. Grid / Einlegegitter
11. Timer is in operation / Timeranzeige
12. Timer in OFF position / Zeitschalter Aus
13. Juice mode /Entsafter Modus (nur mit Sonderzubehör nutzbar)
14. **WARNING!** Water must be added / **ACHTUNG!** Bitte Wasser einfüllen!



Stromversorgung /Voltage: 220V-240V, 50/60HZ

Leistung/Power: 2000W

Allgemeines

- Der GWK-27D ist äußerst vielseitig verwendbar: Zur Zubereitung von heißen Getränken wie Glühwein, Kaffee oder Trinkschokolade, zum Einkochen von Marmeladen, Kochen, Wärmen im Wasserbad oder zum Blanchieren von Gemüse usw.
- Zum Anbrennen neigende, dickflüssige Speisen sollten nur langsam unter ständigem Rühren und unter Aufsicht erwärmt werden.
- Sollte Ihr Gerät einmal leer kochen, verhindert ein eingebauter Sicherheitsschalter die Überhitzung. Den Kocher dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, da sonst Verbrennungsgefahr durch verpuffenden heißen Wasserdampf besteht. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.
- Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Fassungsvermögen

- Das Gerät hat ein Fassungsvermögen von maximal 27 Litern. Der Flüssigkeitspegel sollte bei der Befüllung maximal bis 4 cm unter den oberen Gehäuserand reichen.

Temperaturkonstanz

- Die Temperaturermittlung bzw. Anzeige wird immer auch von der Umgebungstemperatur und lokalen Gegebenheiten (z. B. Höhe über dem Meeresspiegel, Luftdruck u.a.) beeinflusst.
- Dies kann unter Umständen dazu führen, dass eine Temperaturanzeige von 100° nicht exakt erreicht wird, die Flüssigkeit aber dennoch kocht.
- Leichte Temperaturschwankungen im Bereich von 3-5° sind entsprechend normal.
- Konstantes Kochen bei gleicher Temperatur (z.B. für Sous-Vide-Gerichte) funktioniert innerhalb der oben genannten leichten Schwankungen.



Wichtiger Hinweis

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät vor Erstinbetriebnahme einmal ausgekocht werden. Bitte gehen Sie vor, wie es weiter unten bei „Erste Inbetriebnahme“ beschrieben ist.

Hinweise zum Einkochen

- Unter Einkochen/Einwecken versteht man die Konservierung von Lebensmitteln ohne chemische Zusätze oder Konservierungsstoffe. Die erzeugte Wärme tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime ab. Gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man zwischen Sterilisieren und Pasteurisieren. Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100°C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80°C.
- Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend. Es werden entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluss oder Verschlusskappen mit Gummiringen benötigt. Diese sind im Handel erhältlich

Gerät Ein- und ausschalten (Erste Inbetriebnahme)

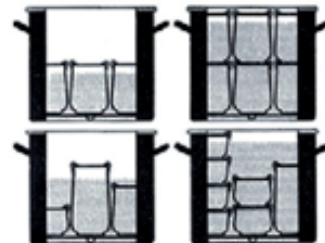
1. Netzkabel vollständig abwickeln und an geerdete Steckdose anschließen.
2. Füllen Sie anschließend Wasser ein (etwa 6 Liter)
3. Start/Stop Regler auf 100°C einstellen, Knopf der Zeitschaltuhr auf 30 Minuten einstellen.
4. Start/Stop Regler drücken. Das Gerät heizt und im Display erscheint das Symbol  (Grafik oben 7.) Es signalisiert, dass die Heizung eingeschaltet ist. Die Heizung heizt so lange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
5. Im Display oben/links sehen Sie die eingestellte Wunschtemperatur. Direkt darunter wird die aktuelle Temperatur angezeigt.
6. Die Zeitschaltuhr beginnt automatisch abzulaufen, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Unterhalb der eingestellten Zeit erscheint das Symbol  und zeigt an, dass der Timer läuft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie erst dann das Wasser.
8. Das Gerät kann nun nach der Erstinbetriebnahme/Reinigung benutzt werden.

Wichtiger Hinweis



- Das Gerät hat im Topfboden einen Temperatur-Sensor, der die aktuelle Temperatur misst. Achten Sie gut darauf den Sensor nicht zu beschädigen, da eine präzise Temperaturmessung unabdingbar für die Qualität des Ergebnisses ist.

Einkochen



- Platzieren Sie das Einkochgitter in den Einkochautomat unten auf den Boden.
- Stellen Sie die gut verschlossenen Einmach-Gläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 14 Einmachgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter übereinandergestellt sterilisiert/pasteurisiert werden.
- Füllen Sie den Einkochautomat mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann (siehe Abbildung).



Arbeitsablauf:

- Stellen Sie den Start/Stopp Regler auf die gewünschte Temperatur (siehe Einkochtabelle unten) ein und drücken Sie auf den runden Start/Stopp-Knopf links vom Display.
- Das Heizsymbol  erscheint, die Heizphase startet. Das Aufheizen kann je nach Füllmenge und Temperaturwunsch bis zu 90 Min. dauern. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Zeit automatisch abzulaufen. 
- Sämtliche Einstellungen können auch während des Betriebs korrigiert oder angepasst werden. Dazu einfach am Gerät den Start/Stopp Knopf betätigen und das Gerät anschließend neu einstellen.
Am Ende der Einkochzeit erfolgt die Abschaltung automatisch.
- Das Restwasser wird über den Zapfhahn ausgelassen. Stellen Sie ein hitzeunempfindliches Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Die im Kocher befindlichen Flüssigkeiten entweichen aus dem Hahn nach unten.
- Nachdem das Wasser abgelaufen ist, lassen Sie das Gerät bitte abkühlen und entnehmen dann die Gläser. Klammern oder sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen.

Entsaften

- Der Einkochautomat eignet sich bei Verwendung eines sog. Entsafteraufsatzes (Sonderzubehör nicht im Lieferumfang enthalten) auch hervorragend zum Entsaften.
Um eine maximale Dampfbildung zu gewährleisten, stellen Sie den Start/Stopp -Regler auf die maximale Temperatur ein, bis das folgende Symbol erscheint. 
- Schalten Sie die Zeitelektronik aus, indem Sie den Timer Knopf betätigen. Das folgende Symbol erscheint nun: 
- Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz auf und füllen Sie mindestens 6 Liter Wasser einfüllen. Bestücken Sie den Fruchtkorb und schließen Sie den Deckel des Kochers.
- Drücken Sie auf den Start/Stopp Regler, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät heizt jetzt auf Maximaleinstellung und produziert den notwendigen Dampf zum Entsaften.
- **ACHTUNG!** Schalten Sie das Gerät nach dem Entsaften durch erneutes Drücken des Start/Stopp Reglers aus.

Empfohlene Einkochzeiten (circa Richtwerte)

Obst	°C	Min
Äpfel weich / hart	85	40/30
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich / hart	90	40/30
Erdbeeren / Brombeeren	80	25
Rhabarber	95	30
Himbeeren / Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren / Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	85	30
Mirabellen / Renekloden	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen / Zwetschgen	90	30
Quitten	95	30
Heidelbeeren	85	30
<p>Vorsicht, die Einmachgläser sind nach dem Einkochen heiß, Verbrennungsgefahr. Bitte benutzen Sie eine Zange um die Gläser zu entnehmen. Eingemachtes trocken, kühl und dunkel aufbewahren.</p>		

Gemüse	°C	Min
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Möhren / Karotten	100	90
Gewürzgurken	85	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	95
Rosenkohl / Rotkohl	100	110
Sellerie	100	110
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten / Tomatenmark	90	30
Fleisch	°C	Min
Braten im Stück durchgebraten	100	85
Fleischbrühe	100	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100	75
Gulasch durchgebraten	100	75
Hackfleisch Wurstmasse (roh)	100	110

Flüssigkeiten aufwärmen oder warmhalten

- Das Gerät eignet sich vorzüglich zum Erwärmen von Flüssigkeiten wie Punsch, Trinkschokolade oder Glühwein, sowie zum Warmhalten dergleichen.


WICHTIG:

- Durch regelmäßiges Rühren erzielen Sie eine gleichmäßige Erwärmung, und verhindern gleichzeitig, dass Suppen, Eintöpfe oder ähnlich dickflüssige Inhalte am Geräteboden anbrennen.

Erwärmen mit Hilfe der Zeitelektronik

- Zeitvorwahl mit dem Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit einstellen (max. 120 Minuten). Gerät durch den Start/Stop Regler einschalten. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.

Erwärmen im manuellen Dauerbetrieb

- Durch Drücken des Timer-Knopfes, wird die Zeitelektronik ausgeschaltet. Das Symbol  zeigt an, dass das sich Gerät nicht automatisch abschaltet. Durch Drücken der Start/Stopp Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet und heizt so lange bis Sie es manuell beenden

Arbeitsablauf:

Befüllen Sie das Gerät bis maximal 4 cm unter dem oberen Rande, ansonsten kann es sein, dass Flüssigkeit überläuft. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Start/Stopp Regler ein.

Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt und ein Anhaften vermieden wird.

- Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn abzapfen. Halten Sie einen Becher unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lassen Sie den Zapfhebel los.
- Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel nach oben, bis er in eine arretierte Stellung springt. So müssen Sie den Zapfhebel nicht festhalten.
- Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, z. B. Suppen oder ähnliches. Die festen Bestandteile verstopfen den Auslass und den Hahn.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten bis das Gerät abgekühlt ist. Optimalerweise reinigen Sie die Innenfläche des Geräts mit einer weichen Bürste oder mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenständen da sonst die Gefahr besteht, dass die Emailoberfläche zerkratzt wird. Reiben Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch nach

Reinigung des Zapfhahnes

Zur gründlichen Reinigung des Zapfhahnes, kann dieser zerlegt werden:

- Zapfhebel abschrauben
- In einer milden Seifenlauge reinigen
- Mit reichlich klarem Wasser abspülen
- Notfalls hartnäckige Verschmutzungen mit einem Pfeifen-/Flaschenhalssputzer reinigen
- Zapfhebel wieder zusammenschrauben
- Erneut mit klarem Wasser durchspülen

Entkalken

- Kalkablagerungen am Gehäuseboden können zu Energieverlusten führen und beeinträchtigen die Leistung und Lebensdauer des Geräts
- Entkalken Sie das Gerät deshalb bitte, sobald sich weiße Kalkablagerungen
- Innen zeigen.
- Benutzen Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel (keinen Essig!).
- Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkungsmittels beschrieben.
- Spülen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit reichlich klarem Wasser aus.

Lagerung/Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Gehäuseunterseite.
- Stecken Sie den Netzstecker in den Steckerhalter in der Mitte des Gehäusebodens.
- Bewahren Sie das Gerät in trockenen und möglichst staubfreien Räumen oder Schränken auf.

User Manual English

Dear Customer,

Thank you very much for purchasing this device. Please read this manual carefully and take care of the following information to avoid damages. Any failure caused by ignoring the relevant hints and cautions mentioned in the user manual are not covered by our warranty and any liability.

Safety Instructions

Do not connect the unit to the mains before checking the main voltage and before all other connections have been made. Do not cover any vents and make sure that there is a reasonable space of several centimetres around the unit for ventilation.

- Please read all instructions before using.
- Make sure before connecting the device to the power supply, to check that the voltage indicated on the appliance (bottom of the device) corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device. Do not let the cord hang over edge of table counter or have direct contact with the hot surface.
- Do not place the device on or near a hot gas or electric burner or into a heated oven.
- To eliminate risk of fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs or device in water or other liquids.
- To avoid all risk of electrocution, do not open the housing. Repairs should only be carried out by qualified persons.
- If liquid penetrates inside the housing, unplug the appliance and have it checked by a qualified technician before it is used again.
- Do not expose the cooker to sunlight, close to heating equipment or any heat source, or in a location subjected to excessive dust or mechanical shocks.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures. The appliance shall be used in moderate environment (0 – to max 38° degrees C)
- Do not place any object that produces heat (candle, ash tray, etc.) close to the appliance.
- For usage, put the cooker on a flat and stable surface that is not slippery.
- Install the appliance in a location with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Narrow spaces such as bookcases, cabinets, etc. should not be used.
- Do not obstruct the appliance 's ventilation openings. Do not install the appliance on a soft surface, such as a carpet or blanket that might block the ventilation openings.
- Disconnect the appliance from the power source if it is not going to be used for a long time, if there is a thunderstorm or if it is not working properly.
- The use of accessories that are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not use the cooker as a toy.
- Do not let the children play with it. Never let kids insert any objects into the appliance.
- Do not use the appliance for other purpose. This item has been designed solely for domestic use; the manufacturer 's liability shall not be engaged in the event of any professional use, by any misuse or by any use not complying with the operating instructions.
- Keep these instructions in order to be able to read again- if necessary.

General (see also Picture/Graphics on page 4)

- This appliance can be used for multiple purposes: cooking, preserving, warming up in water, preparation of hot beverages, blanching vegetables, etc. Always slowly warm up and permanently stir food which is viscous and may easily be burnt. If your appliance should be cooking even when it is empty, an additional safety function to avoid drying out will prevent the appliance from overheating.
- Please allow the cooker to entirely cool down before you refill it with water. This avoids risk of burns due to hot steam and to protect the special surface from damages.
- When using the cooker for the first time, a slight odour might be recognizable, which, however, will disappear short term.

Volume

- The device has a volume of 27 litres. However, be sure to never fill it up higher than 4 cm (1.6") below its upper casing rim.

Temperature Consistency

- The temperature determination and degree indication is usually influenced by the ambient temperature and local conditions (e.g. height above sea level, atmospheric pressure etc.).
- Under certain circumstances, this can lead to the fact that the liquid is already boiling, although temperature adjustment or temperature display of 100 ° C is not reached yet.
- Slight temperature fluctuations in a range of 3-5% are accordingly normal.
- Constant cooking with a desired temperature (e.g. for sous-vide dishes) works within the above-mentioned slight fluctuations range.



Important Note

- Due to hygienic reasons, make sure to boil or sterilize the appliance before usage of food.
- Be sure to completely unwind the appliance's power cable and to connect it to a grounded socket.

Preserving

- Preserving is a method to preserve food without any chemical additives. The generated heat kills off any germs in the food. At the same time, the bottling jar will be sealed in a germfree and airtight way due to the vacuum which is generated.
- For sterilizing, allow the food to be preserved to heat up to at least 100 degrees C (212°F). To pasteurize, heat it up to 80 degrees C (176°F). Pasteurizing is sufficient if the appliance is used in the household. Please use suitable bottling jars with screw caps or locking caps with rubber seal rings.

Using the device for the first time

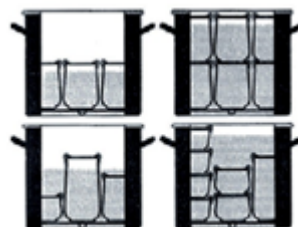
1. Fill in water (approx. 6 liters), set the Start/Stop knob to 100°C (212°F) and the timer knob to 30 min.
2. Press the Start/Stop knob. The appliance will be heating up and the icon will be displayed to indicate that the heater is switched on. 
3. The heater will switch off once the set temperature has been reached.
4. You will see the set temperature in the upper left of the display, and the current temperature is indicated below it.
5. The timer will automatically start counting down once the set temperature has been reached. The icon will be displayed below the set time and indicates that the timer's automatic system is counting down. 
6. The appliance will automatically switch off once the set time has expired.
7. Allow the appliance to cool down and pour out the water.
8. Now the device is ready to use

IMPORTANT NOTE:

- The appliance is provided with a temperature sensor in its bottom to measure the current temperature. Do not damage this sensor in a violent manner. A precise temperature measurement is essential for a reasonable handling.

Cooking Process

- Close the fruit preserver with the lid. Adjust the temperature controller to the desired heating level. Use the following tables when selecting a temperature setting.
- When the preserving phase is finished, switch the temperature controller to OFF. Remove the power plug from the wall socket.
- Position a heat resistant container under the pouring tap and press the pouring lever down. The water drains itself. When the water has drained out, allow the preserving jars to cool down.





Workflow:

- Set the Start/Stop knob to the desired temperature as indicated in the reference chart (table below) for preserving. Set the indicated time for preserving and press on the Start/Stop knob. The heat symbol is shown, the preserver will now start heating up. The duration for heating up can be up to 90 minutes. The timer starts counting down, when pre-set temperature is reached.

- All settings may also be corrected during operation. Just switch off the appliance, press on the Start/Stop knob to do so, and then re-set the desired setting.
- Any remaining water in the preserver can be removed through the outlet tap. Put a heat resistant container under the outlet tap and press down the outlet tap's lever. The water will flow out.
- Allow the preserver to cool down entirely, once the water has been removed.
- Remove the bottling jars. Leave the clamps or other lid fasteners on the bottling jars until they have completely cooled down.

Juice Extractor Setting

- When using a juicer attachment (not included in the scope of delivery), the device is ideal for juicing. To maximize steam production, set the Start / Stop control to the maximum temperature until the following symbol appears: 
- Switch off the time electronics by pressing the timer button. The following symbol appears 
- Put on the juicer attachment and fill in at least 6 litres of water. Load the fruit basket and put the lid on.
- Press the Start / Stop button to turn on the unit. The unit now heats to maximum and produces the necessary steam for juicing.
- Danger! After juicing, switch off the appliance by pressing the start / stop control.
- Add fresh, new water before each new juicing process.

Recommended cooking times (approximate references)

Fruit	°C	Min	Vegetables	°C	Min
Apple soft/hard	85	40/30	Cauliflower	100	90
Apple sauce	90	30	Asparagus	100	120
Cherries	80	30	Peas	100	120
Pear soft/hard	90	40/30	Pickled gherkin	100	90
Strawberries /Blackberries	80	25	Baby-carrots, Carrots	85	30
Rhubarb	95	30	Pumpkin	90	30
Raspberries, Gooseberries	80	30	Kohlrabi	100	95
Redcurrants, Cranberries	90	25	Celeriac	100	110
Apricot	85	30	Brussels sprouts, Red cabbage	100	110
Mirabelle, Greengage	85	30	Mushrooms	100	110
Peach	85	30	Beans	100	120
Plum, Damson	90	30	Tomato, Tomato puree	90	30
Quince	95	30			
Blueberries	85	30			
Attention: When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles. Risk of burns!			Meat	°C	Min
			Roast meat, in pieces, cooked	100	85
			Broth	100	60
			Game, Poultry cooked	100	75
			Goulash cooked	100	75
			Minced meat, Sausage meat (raw)	100	110

Warming or heating up Liquids

- The appliance is very suitable for warming up liquids, beverages, punch, hot chocolate or mulled wine.


IMPORTANT NOTE:

- Fill up the preserver to not more than 4 cm (1.6") below its upper rim- otherwise the liquid could overflow. Put on the lid and press on the Start/Stop button to select the desired temperature.

Warming up by using the timer electronics

- Select the desired time (120 minutes at max.), press on the Start/Stop knob to switch on the appliance; it will switch off automatically once the set time has expired.

Warming up through permanent operation

Press on the timer knob to deactivate the function of the timer electronics. The icon in the display is indicating that timer function is deactivated, (no automatic switch Off). 

Press the Start/Stop knob to switch Off the preserver.

Stir the liquids from time to time in order to distribute the heat in the container

You may pour out liquids (without solid parts) through the tap.p

- Put a cup under the outlet tap and press on its lever. Just release the lever once the desired liquid quantity has been poured into the cup.
- If you wish to pour out larger liquid quantities, just pull up the lever to its topmost position until it keeps there so you will not have to keep holding the lever.
- Avoid pouring out liquid with solid ingredients in it, such as soups or similar. These solid ingredients may block the outlet tap.

IMPORTANT NOTE:

- Be sure to regularly stir the contents in the preserver so as to Regularly distribute the heat and to avoid the contents from being burnt on the bottom.
- Always remove the power plug before cleaning the appliance! Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

Cleaning and care

Cleaning the pouring tap

To clean the pouring tap (4) thoroughly, you can unscrew the pouring lever (3).

- Dismantle the pouring lever (3).
- Place the pouring lever (3) in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- Rinse it off with clear water.
- To clean the pouring tap (4), allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be harder soiling on the inside of the pouring tap (4) use a pipe/ bottle cleaner or similar to remove it.
- Afterwards, rinse the pouring tap (4) through with clear water.
- Re-assemble the pouring lever (3) back on to the pouring tap.

Descaling

- Deposits of scale on the inner bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance. Descale the appliance as soon as scale deposits are visible.
- Use a standard commercial descaling product (no vinegar should be used). Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.
- After descaling, rinse the appliance with lots of clean and clear water.

Storage

- Wind the cable around the cord storage (5) and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.
- Store the appliance at a cool and dry location

WEEE Declaration (English)

(Waste of Electrical and Electronic Equipment)

Your product has been designed and manufactured using quality materials and components that are recyclable and reusable. The symbol means that your product must be disposed separately from household waste at the end of its service life.

Dispose of this equipment at your local collection point or recycling center.

Please help to protect the environment in which we all live.

All specifications and appearances are subject to change without notice. All information was correct at time of printing. Musikhaus Kirstein GmbH does not guarantee for the accuracy or completeness of any description, photograph or statement contained in this manual. Printed colors and specifications may vary slightly from product. Products from Musikhaus Kirstein GmbH are only sold through authorized dealer. Distributors and dealers are not agents of Musikhaus Kirstein GmbH and have no authority to bind Musikhaus Kirstein GmbH legally in any way.

WEEE-Erklärung (Deutsch)

(Waste of Electrical and Electronic Equipment)

Ihr Produkt wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wiederverwendbar sind. Das Symbol bedeutet, dass Ihr Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss. Entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen Sammelstelle oder Recyclingstelle.

Bitte helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen, in der wir alle leben.

Alle technischen Daten und Erscheinungsbilder können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Alle Angaben waren zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt. Die Musikhaus Kirstein GmbH übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der in diesem Handbuch enthaltenen Beschreibungen, Fotos oder Aussagen. Gedruckte Farben und Spezifikationen können geringfügig vom Produkt abweichen. Produkte der Musikhaus Kirstein GmbH werden nur über autorisierte Händler vertrieben. Distributoren und Händler sind keine Vertreter der Musikhaus Kirstein GmbH und nicht befugt, die Musikhaus Kirstein GmbH in irgendeiner Weise rechtlich zu binden.

 **KIRSTEIN.de**

Musikhaus Kirstein GmbH

Bernbeurener Str. 11

86956 Schongau – Germany

Telefon/Phone: 0049-8861-909494-0

Telefax/Fax: 0049-8861-909494-19

