

# Manual de instrucciones

## Conservadora automática en acero inoxidable 27 ℓ 64225

# wiltec



Imagen similar, puede diferir según el modelo

Por favor, lea y respete las instrucciones de uso e indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Debido a continuos desarrollos, ilustraciones, pasos operativos y datos técnicos pueden diferir ligeramente.



Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de usuario o en los diagramas de conexión.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de usuario sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

Si usted hubiera encontrado un error o quisiera compartir con nosotros una sugerencia de mejora, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un correo electrónico a:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

o utilice nuestro formulario de contacto:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La versión actual de este manual de instrucciones en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online bajo el enlace:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler

Para el reenvío de su mercancía debido a un cambio, una reparación u otros fines, por favor, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución fluido, póngase sin falta en contacto con nuestro aparato de atención al cliente antes del reenvío de la mercancía.

Departamento de devoluciones  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



## Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que utilice este aparato. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

## Indicaciones de seguridad

- El fabricante puede realizar cambios en interés del progreso técnico sin previo aviso y es posible que éstos no se reflejen aún en las instrucciones de uso.
- Compruebe la integridad y el funcionamiento del aparato antes de utilizarlo.
- ¡Nunca haga funcionar un aparato defectuoso o inoperativo! Haga revisar el aparato por un especialista.
- ¡Bajo ninguna circunstancia aplique fuerza excesiva!
- ¡Cuidado con las superficies calientes del aparato! Durante el uso, sólo toque el aparato por las asas y use guantes resistentes al calor.
- Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
- Nunca introduzca el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Si el dispositivo cae al agua, se debe desconectar inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y un especialista debe comprobar el aparato antes de volver a utilizarlo!
- ¡Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo!
- Antes de la limpieza, el aparato debe haberse enfriado completamente.
- Nunca toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente sólo por el enchufe.
- ¡Asegúrese de que la base con las conexiones eléctricas no entre nunca en contacto con el agua! Si la base se ha humedecido accidentalmente, déjela secar por completo.
- Nunca transporte el aparato por el cable de alimentación.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Durante el funcionamiento, puede salir vapor caliente al abrir la tapa del aparato. **¡Peligro de quemaduras!**
- El contenedor también se calentará durante el funcionamiento. Por lo tanto, utilice guantes de cocina.
- ¡Mantenga alejados del aparato a los niños y a terceras personas ajenas al mismo!
- ¡Desenchufe el aparato cuando no esté en uso!
- Cuando se use, el aparato debe colocarse sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- Coloque el aparato suficientemente alejado de objetos, líquidos y gases inflamables.
- El aparato está destinado sólo al uso en interiores.
- Proteja el aparato de la lluvia y la humedad.
- No guarde ningún objeto dentro de la máquina conservadora.

## Uso previsto

- El aparato es adecuado para conservar y mantener calientes los alimentos.
- El aparato no es adecuado ni para freír ni para utilizarlo sin líquido en su contenedor.

Componentes principales



Nº	Denominación	Nº	Denominación
1	Tapa	8	Cuenta regresiva establecida (temporizador)
2	Asas	9	Indicador de temperatura
3	Grifo	10	Rejilla de inserción
4	Interruptor del termostato	11	Símbolo "Temporizador ajustado"
5	Interruptor temporizador (Timer)	12	Funcionamiento continuo (sin temporizador)
6	Temperatura establecida (deseada)	13	Símbolo de advertencia "Rellenar con agua"
7	Indicador de calentamiento		

Puesta en marcha y funcionamiento

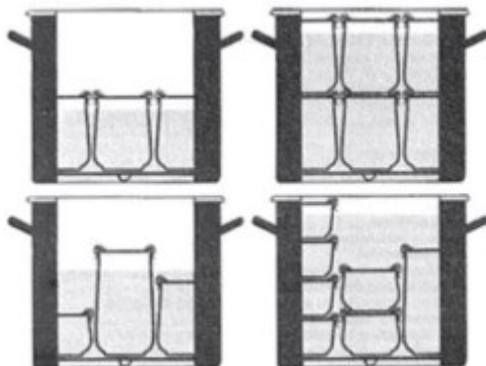
- El campo de visualización se ilumina: El aparato está conectado a la red eléctrica.
- El campo de visualización no se ilumina: El aparato no está conectado a la red eléctrica.

**¡Atención!** El aparato tiene un sensor de temperatura en el fondo de la olla que mide constantemente la temperatura. ¡No dañe este sensor bajo ninguna circunstancia! El control y el ajuste precisos de la temperatura son importantes para la calidad de las conservas.

## Conservación

### Procedimiento

1. Coloque la rejilla de inserción en la conservadora.
2. Ahora coloque (¡bien cerrados!) los tarros de conserva sobre la rejilla de inserción. Se pueden esterilizar un máximo de 14 tarros de 1 litro de capacidad uno encima de otro.
3. Ahora llene de agua la conservadora hasta que los tarros superiores estén  $\frac{3}{4}$  cubiertos de agua. ¡Preste especial atención a que los tarros en la parte inferior queden bien sellados para que no les entre agua (vea la fig.)!



4. Tape la olla.
5. Ajuste la temperatura deseada mediante el interruptor Start/Stop (vea el apartado “Tablas de conservación”)
6. El símbolo  aparece ahora en el campo de visualización. El calentamiento puede durar hasta 90 min.
7. En cuanto se alcanza la temperatura programada, se inicia automáticamente el tiempo de cocción (símbolo ). Al final del tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente.
8. Todos los ajustes pueden ajustarse también durante el funcionamiento. Para ello, basta con apagar el aparato mediante el interruptor Start/Stop y realizar los ajustes.
9. El agua residual puede eliminarse a través del grifo de salida. Para ello, coloque un recipiente termorresistente bajo el grifo y presione la palanca del grifo hacia abajo. El agua fluye. Cuando el agua se haya vaciado, deje enfriar el aparato y retire los tarros.

### ¡Atención!

- Los tarros de conserva estarán muy calientes después de la cocción. **¡Peligro de quemaduras!**
- Para evitar quemaduras, utilice pinzas de conservas para retirar los tarros.
- Deje las pinzas u otros soportes para tapas en los tarros hasta que se hayan enfriado completamente.
- A continuación, guarde los tarros de conserva en un lugar seco, fresco y oscuro.

### Consejos para la conservación

- Lo más importante es la limpieza y la preparación de los comestibles. Las frutas y las verduras deben ser de buena calidad, frescas, maduras y estar bien limpias.
- No corte las frutas ni las verduras, simplemente lávelas bien y déjelas escurrir.
- Las judías verdes y/o los guisantes son más duraderos si se cuecen previamente al vapor.
- Lave bien los tarros, latas, botellas o tapas con agua caliente, enjuáguelos y déjelos secar sobre una superficie limpia.
- Deje las tapas en agua limpia hasta que se utilicen.
- No utilice tapas viejas o dañadas.
- Llene los tarros o botellas hasta unos 2 cm por debajo del borde, el puré (p. ej. de manzana) sólo hasta unos 4 cm por debajo del borde.
- Cuando conserve salchichas, llene los tarros o botellas hasta  $\frac{3}{4}$  del contenido.
- Cierre los tarros herméticamente con tapas de rosca o de muelle o con abrazaderas.



- Cierre los frascos inmediatamente después de la conservación.
- Coloque siempre los tarros sobre la rejilla.

#### Calentar o mantener calientes los líquidos

- El aparato también es adecuado para calentar y mantener calientes líquidos como, p. ej. vino o ponche.
- **¡Atención!** ¡Llene el aparato hasta un máximo de 4 cm por debajo del borde, de lo contrario el líquido podría rebosar!
- Coloque la tapa, seleccione la temperatura deseada con el interruptor Start/Stop.

#### Calentamiento con ayuda del temporizador (Timer)

- Ajuste el tiempo de calentamiento al tiempo deseado con ayuda del temporizador (máx. 120 min.).
- El aparato se enciende pulsando el interruptor Start/Stop.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, el aparato se apaga automáticamente.

#### Calentamiento en funcionamiento continuo

- La función de temporizador se desactiva pulsando el interruptor del temporizador. El símbolo  indica que el aparato no se apaga automáticamente.
- Para apagar el aparato, basta con pulsar el interruptor Start/Stop.

#### Más consejos para la función de calentamiento

- ¡Remueva el líquido con regularidad para que el calor se distribuya uniformemente!
- Puede dispensar líquidos sin sólidos a través del grifo. Basta con colocar un recipiente (taza, vaso, etc.) bajo el grifo y presionar la palanca hacia abajo hasta que fluya la cantidad deseada. Luego simplemente suelte la palanca del grifo nuevamente.
- Si desea dispensar mayores cantidades de líquido, tire de la palanca del grifo hacia arriba hacia arriba hasta que quede fija. Ahora puede soltarlo y el líquido saldrá hasta que la olla esté vacía.
- **¡Atención!** Dispense únicamente líquidos claros (no sopas, etc.). ¡Los componentes sólidos de los líquidos que no sean transparentes obstruyen el grifo!
- **¡Atención!** ¡Con sopas, guisos, etc., es importante remover constantemente y con regularidad para que no se queme nada en el fondo!

#### Tablas de conservación

Frutas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Manzanas (duras/blandas)	85	40/30
Puré de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras (duras/blandas)	90	40/30
Fresas/Moras	80	25
Ruibarbo	95	30
Frambuesas/Grosellas espinosas	80	30
Grosellas/Arándanos	90	25
Albaricoques	85	30
Ciruelas mirabel/reina Claudia	85	30
Melocotones	85	30
Ciruelas/Pasas	90	30



Membrillos	95	30
Arándanos	85	25

Verduras	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Coliflor	100	90
Espárragos	100	120
Guisantes	100	120
Zanahorias	100	90
Pepinillos	85	30
Calabaza	90	30
Colirrábano	100	95
Coles de Bruselas/Col lombarda	100	110
Apio	100	110
Setas	100	110
Judías	100	120
Tomates/Pasta de tomate	90	30

Carne	Temperatura(°C)	Tiempo (min)
Asado (cocido en una sola pieza)	100	85
Caldo de carne	100	60
Caza/aves (bien cocidas)	100	75
Gulash (bien cocido)	100	75
Carne picada mezcla de salchichas (cruda)	100	110

## Mantenimiento y limpieza

**¡Atención!** ¡Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y asegúrese de que no esté caliente!  
¡Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos!

### Limpieza de la olla

- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Limpie el aparato utilizando un paño ligeramente humedecido. Para las manchas más resistentes, aplique al paño un detergente suave.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos. Estos pueden corroer la superficie del aparato y dañarlo.
- Limpie la rejilla de inserción con un líquido lavavajillas suave y enjuague con agua limpia.

### Limpieza del grifo de desagüe

- Puede desenroscar la palanca del grifo para limpiarlo a fondo.
- Coloque la palanca del grifo en una solución de detergente suave y muévala hacia delante y hacia atrás.
- Enjuáguela con agua limpia.
- Para limpiar el grifo, aplique una solución de enjuague suave.



- Si el grifo está muy sucio, puede limpiar el interior del grifo, p. ej. con un limpiapipas. Luego deje correr agua limpia por el grifo. Vuelva a enroscar la palanca del grifo en el grifo.



#### Descalcificación

- Los depósitos de cal en la base del aparato provocan pérdidas de energía y reducen su vida útil.
- Descalcifique el aparato en cuanto aparezcan depósitos de cal.
- Utilice un descalcificador de uso comercial.
- Proceda como se describe en las instrucciones del descalcificador.
- Después, limpie posteriormente el aparato con abundante agua limpia.

#### General

- No utilice nunca detergentes agresivos para la limpieza del aparato.
- Compruebe periódicamente que el enchufe no esté dañado.
- Almacene el aparato en un lugar seco, limpio y protegido de las heladas.

#### Datos técnicos

Tensión de red (V / Hz)	230 / 50
Consumo de energía (W)	2000
Control de temperatura (°C)	30–100
Temporizador (Timer) (min)	120
Clase de protección	I
Tipo de protección	IPX1
Capacidad (ℓ)	27
Dimensiones (cm)	48 × 45
Peso (kg)	aprox. 4,8

## Normativa de gestión de residuos

La Directiva de la Unión Europea sobre la gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE2, 2012/19/UE) ha sido aplicada a la normativa nacional a través del Real Decreto 110/2015.

Todos los aparatos eléctricos y electrónicos de WilTec afectados por la RAEE han sido marcados con el símbolo de un contenedor de basura tachado. Este símbolo indica que el aparato no debe ser eliminado a través de los residuos domésticos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha sido registrada bajo el número DE45283704 por el organismo competente de registro alemán (EAR).

Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos usados (Para uso en los países de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema de recogida selectiva de estos aparatos).

El símbolo que usted encontrará en el producto o en su embalaje indica que este no debe ser tratado como un residuo doméstico normal, sino que debe ser entregado en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

A través de su contribución con una correcta eliminación de este tipo de residuos usted está protegiendo el medio ambiente y la salud de los que le rodean. Medio ambiente y salud están amenazados por una incorrecta gestión de los residuos.



El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Usted puede obtener más información acerca del reciclaje de este producto poniéndose en contacto con su municipio, con las empresas gestoras de residuos en el mismo o con la tienda donde usted lo haya adquirido.

Dirección:  
 WilTec Wildanger Technik GmbH  
 Königsbenden 12 / 28  
 D-52249 Eschweiler

Aviso importante:

Reimpresión, incluyendo extractos y cualquier uso comercial, incluyendo partes del manual, sólo con el permiso escrito de WilTec Wildanger Technik GmbH.