

Manuale di istruzioni

Pastorizzatore in acciaio inox 27 ℓ 64225

wiltec



Immagine a scopo rappresentativo, può variare a seconda del modello

Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere e seguire le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche!

Come conseguenza del costante sviluppo del prodotto, illustrazioni, passaggi funzionali e dati tecnici possono essere soggetti a leggere variazioni.



Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Nessuna parte di questo documento può essere copiata o riprodotta in qualunque forma senza previo consenso scritto di WilTec Wildanger Technik GmbH. Tutti i diritti riservati.

WilTec Wildanger Technik GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori presenti in questo manuale di istruzioni o negli schemi di collegamento.

Sebbene WilTec Wildanger Technik GmbH abbia perseguito ogni sforzo per rendere questo manuale utente completo, corretto e aggiornato, non si esclude la presenza di errori.

Se ha proposte di miglioramento o errori da segnalare, non esiti a contattarci.

Scrivici un'e-mail all'indirizzo:

service@wiltec.info

o utilizzi il nostro modulo di contatto:

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

La versione aggiornata di queste istruzioni è disponibile in più lingue nel nostro shop online, al link:

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

Il nostro indirizzo postale è:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler (Germania)

Se desidera spedire indietro un articolo per la sua sostituzione, riparazione o altro, utilizzare il seguente indirizzo. Attenzione! Per poter garantire una gestione efficiente del reclamo o del reso, contatti il nostro servizio di assistenza prima di effettuare la spedizione.

Reparto resi
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler (Germania)

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

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari durante l'utilizzo del prodotto. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e di assicurarvi di averne compreso il contenuto.

Conservare con cura il presente manuale.

Indicazioni di sicurezza

- Il produttore può apportare senza preavviso modifiche finalizzate a un miglioramento tecnico. Tali modifiche potrebbero non essere ancora riportate nelle istruzioni per l'uso.
- Prima dell'uso, verificare che l'apparecchio funzioni correttamente e che non manchi nessun componente.
- Non mettere mai in funzione un attrezzo difettoso o non funzionante! Far controllare l'apparecchio solo a un esperto.
- Non usare mai una forza eccessiva.
- Attenzione alle superfici calde dell'apparecchio! Durante l'uso, toccare l'apparecchio solo dai manici e indossare guanti resistenti al calore.
- Non lasciare mai il cavo di corrente appeso in prossimità di spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
- Non immergere mai il prodotto o la spina in acqua o altri liquidi. Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, è necessario staccare immediatamente la spina dalla rete elettrica e, prima di utilizzarlo di nuovo, farlo controllare da un tecnico specializzato!
- Per pulire l'apparecchio, staccare sempre prima la spina di rete!
- L'apparecchio deve essere completamente raffreddato prima della pulizia.
- Non toccare mai la spina di rete con le mani bagnate o umide.
- Non staccare la spina dalla corrente tirando il cavo.
- Assicurarvi che la base con i collegamenti elettrici non venga mai a contatto con l'acqua! Se si è accidentalmente bagnata, lasciare asciugare completamente la base.
- Non trasportare mai l'unità tramite il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Se il coperchio dell'apparecchio viene aperto durante il funzionamento, può fuoriuscire vapore caldo. **Pericolo di scottature!**
- Anche il recipiente è molto caldo durante il funzionamento. Pertanto, indossare guanti da forno.
- Tenere bambini e persone non addette lontano dall'apparecchio!
- Scollegare la spina quando l'apparecchio non è in uso!
- Durante l'uso, l'apparecchio deve trovarsi su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- Posizionare l'apparecchio sufficientemente lontano da oggetti/liquidi infiammabili e dai gas.
- L'unità deve essere utilizzata solo in ambienti chiusi.
- Proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.
- Non riporre oggetti nel pastorizzatore.

Destinazione d'uso

- L'apparecchio è adatto per la bollitura e per mantenere caldi i cibi.
- L'apparecchio non è adatto per friggere o per essere utilizzato senza liquidi.

Componenti principali



Nº	Denominazione	Nº	Denominazione
1	Coperchio	8	Impostazione del conto alla rovescia (timer)
2	Manici	9	Indicatore di temperatura
3	Rubinetto di erogazione	10	Griglia di inserimento
4	Interruttore termostato	11	Simbolo "Timer impostato"
5	Interruttore timer	12	Funzionamento continuo (senza timer)
6	Temperatura target impostata	13	Simbolo di avvertenza "Riempire d'acqua"
7	Indicatore di riscaldamento		

Funzionamento

- Il display si accende: L'unità è collegata alla rete.
- il pannello del display non è illuminato: l'unità non è collegata alla rete.

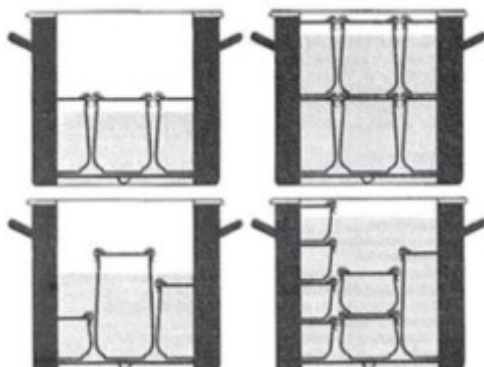
Attenzione! L'apparecchio è dotato di un sensore sul fondo della pentola che misura costantemente la temperatura. Non danneggiare in nessun caso questo sensore! Il monitoraggio accurato e l'impostazione della temperatura sono importanti per la qualità degli alimenti conservati.



Preparazione delle conserve

Procedura

1. Posizionare la griglia nel pastorizzatore.
2. Ora posizionare i vasetti delle conserve (ben chiusi!) sulla griglia. È possibile sterilizzare un massimo di 14 barattoli da 1 litro uno sopra l'altro.

3. Riempire ora il pastorizzatore fino a che i barattoli superiori non sono immersi nell'acqua per $\frac{3}{4}$. Fate particolare attenzione che i vasetti in basso siano ben chiusi in modo da non far penetrare l'acqua (vedi figura)!



4. Posizionare il coperchio sulla pentola.
5. Impostare la temperatura desiderata con l'interruttore di avvio/arresto (vedere il paragrafo "Tabelle di ebollizione").
6. A questo punto, il simbolo  è visibile sul display. Il processo di riscaldamento può durare fino a 90 minuti.
7. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, inizia automaticamente il tempo di ebollizione (simbolo ). Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente.
8. Tutte le impostazioni possono essere regolate anche durante il funzionamento. Basta spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore di avvio/arresto ed effettuare le regolazioni.
9. L'acqua residua può essere eliminata attraverso il rubinetto di uscita. Per farlo, posizionare un contenitore resistente alla temperatura sotto il rubinetto e premere la leva verso il basso. L'acqua fuoriesce. Dopo aver prelevato l'acqua, lasciare raffreddare l'apparecchio e rimuovere i barattoli.

Attenzione!

- I vasetti di conserva sono molto caldi dopo la bollitura. **Pericolo di ustioni!**
- Per evitare ustioni, utilizzare le pinze per conserve per rimuovere i vasetti.
- Lasciare i fermi o altri supporti per i coperchi sui vasetti fino a quando non si saranno completamente raffreddati.
- Conservare i vasetti in un luogo asciutto, fresco e buio.

Consigli per l'ebollizione

- Bisogna fare particolarmente attenzione alla pulizia e alla preparazione degli alimenti. La frutta e la verdura devono essere di buona qualità: varietà fresche, mature e ben pulite.
- Non tagliare frutta o verdura; pulire solo bene e lasciar scolare.
- I fagioli e/o i piselli sono più resistenti se vengono prima cotti al vapore.
- Lavare accuratamente i barattoli, le lattine, le bottiglie o i tappi con acqua calda, sciacquarli e lasciarli asciugare su una superficie pulita.
- Lasciare i tappi nell'acqua pulita fino al loro utilizzo.
- Non utilizzare tappi vecchi o danneggiati.
- Riempite i barattoli o le bottiglie fino a circa 2 cm sotto l'orlo, la purea (ad es. il purè di mele) solo fino a circa 4 cm sotto l'orlo.
- Se si conservano salsicce, riempire i barattoli o le bottiglie fino a $\frac{3}{4}$ del contenuto.
- Chiudere bene i barattoli con tappi a vite o a molla o con fascette.
- Chiudere le bottiglie subito dopo la conservazione.
- Posizionare sempre i barattoli sulla griglia.

Riscaldare o mantenere caldi i liquidi

- L'apparecchio è adatto anche per riscaldare e tenere in caldo liquidi, ad es. vin brûlé o punch.




- **Attenzione!** Riempire l'apparecchio fino a un massimo di 4 cm sotto il bordo, altrimenti il liquido potrebbe traboccare!
- Mettere il coperchio, selezionare la temperatura desiderata tramite l'interruttore start/stop.

Riscaldamento con l'aiuto del timer

- Impostare il tempo di riscaldamento desiderato tramite l'interruttore del timer (max. 120 min.).
- Premere l'interruttore start/stop per accendere l'apparecchio.
- Al termine del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Riscaldamento in funzionamento continuo

- Premere l'interruttore del timer per disattivare la funzione timer. Il simbolo  indica che l'apparecchio non si spegne automaticamente.
- Per spegnere l'apparecchio è sufficiente premere l'interruttore di avvio/arresto.

Altri suggerimenti per la funzione di riscaldamento

- Mescolare regolarmente il liquido in modo da distribuire uniformemente il calore!
- È possibile spillare liquidi senza solidi attraverso il rubinetto. È sufficiente tenere un contenitore (tazza, bicchiere, ecc.) sotto il rubinetto e premere la leva fino a quando non fuoriesce la quantità desiderata. Successivamente, rilasciare nuovamente la leva del rubinetto.
- Se si desidera spillare quantità maggiori di liquido, tirare la leva del rubinetto verso l'alto finché non è fissa. A questo punto è possibile rilasciarla e il liquido uscirà finché il recipiente non sarà vuoto.
- **Attenzione!** Spillare solo liquidi chiari (non zuppe, ecc.). I componenti solidi dei liquidi non trasparenti intasano il rubinetto!
- **Attenzione!** Con le minestre, gli stufati, ecc. è importante mescolare costantemente e regolarmente in modo che non si bruci il fondo!

Tabella di ebollizione

Frutta	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Mele (dure/morbide)	85	40/30
Purè di mele	90	30
Ciliegie	80	30
Pere (dure/morbide)	90	40/30
Fragole e more	80	25
Rabarbaro	95	30
Lamponi/uva spina	80	30
Ribes/mirtillo rosso	90	25
Albicocca	85	30
Goccia d'oro/prugna regina Claudia	85	30
Pesca	85	30
Prugne	90	30
Cotogne	95	30
Mirtilli	85	25



Verdura	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Cavolfiore	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Cetriolini sott'aceto	85	30
Zucca	90	30
Cavolo rapa	100	95
Cavoletti di Bruxelles/ cavolo rosso	100	110
Sedano	100	110
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
Pomodoro/ concentrato di pomodoro	90	30

Carne	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Arrosto (cotto in un unico pezzo)	100	85
Brodo di carne	100	60
Selvaggina/pollame (cotti)	100	75
Gulasch (cotto)	100	75
Macinato (crudo)	100	110

Manutenzione e pulizia

Attenzione! Prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina e assicurarsi che l'apparecchio non sia caldo! Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

Pulizia della pentola

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa.
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido. Per lo sporco più ostinato, applicare un detergente delicato sul panno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Questi possono aggredire la superficie e danneggiare l'apparecchio.
- Pulire la griglia con un detergente delicato e sciacquarla con acqua pulita.

Pulizia del rubinetto d'uscita

- Per una pulizia accurata del rubinetto, è possibile svitare la leva.
- Mettere la leva del rubinetto in una soluzione detergente delicata e muoverla avanti e indietro.
- Risciacquare con acqua pulita.
- Per pulire il rubinetto, far scorrere una soluzione detergente delicata.
- In caso di sporco ostinato, è possibile pulire l'interno del rubinetto con uno scovolino, ad es.. Quindi far scorrere acqua pulita nel rubinetto. Riavvitare la leva del rubinetto.



Rimozione del calcare

- I depositi di calcare sul fondo della macchina causano perdite di energia e compromettono la durata della macchina.
- Rimuovere il calcare dalla macchina non appena compaiono i depositi.
- Utilizzare un anticalcare disponibile in commercio.
- Procedere come descritto nelle istruzioni dell'anticalcare.
- Pulire quindi la macchina con abbondante acqua pulita.

Indicazioni generali

- Non utilizzare mai detergenti aggressivi per la pulizia.
- Controllare regolarmente che la spina di rete non sia danneggiata.
- Conservare il pastorizzatore in un luogo asciutto, pulito e al riparo dal gelo

Dati tecnici

Tensione di rete (V / Hz)	230 / 50
Potenza assorbita (W)	2000
Regolazione della temperatura (°C)	30–100
Timer (min)	120
Classe di isolamento	I
Grado di protezione IP	IPX1
Capacità (ℓ)	27
Dimensioni (cm)	48 × 45
Peso (kg)	circa 4,8

Istruzioni per lo smaltimento

La direttiva europea sullo smaltimento di apparecchiature elettriche (RAEE, 2012/19/EU) è stata recepita dalla legge "ElektroG".

Tutti i dispositivi elettrici WilTec interessati dalla RAEE sono contrassegnati dal simbolo di una pattumiera barrata. Questo simbolo indica che il dispositivo non deve essere smaltito con i rifiuti domestici.

WilTec Wildanger Technik GmbH è iscritta al registro tedesco EAR con il numero di registrazione RAEE DE45283704.

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (da applicare nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi europei con un sistema di raccolta separato per questo tipo di rifiuti).

Il simbolo sul dispositivo o sulla sua confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere consegnato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Aiutando a smaltire correttamente questo prodotto, si contribuisce a proteggere l'ambiente e la salute di chi ci circonda. Uno smaltimento scorretto rappresenta un pericolo per l'ambiente e per la salute.



Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il servizio di smaltimento dei rifiuti urbani o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Indirizzo:
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12 / 28
52249 Eschweiler (Germania)

Avvertenza importante

La riproduzione e l'uso ai fini commerciali di una parte o di tutto il manuale sono consentiti solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.