



Manual

9071763

DA/NO: Pasteuriseringstank (original)

SV: Pastör (översättning)

DE: Einkochautomat (Übersetzung)

EN: Steriliser tank (translation)

2kW

27L



www.p-lindberg.dk
www.p-lindberg.no
www.p-lindberg.se
www.p-lindberg.de

DA

SV

DE

EN

Kontakt Danmark:

P. Lindberg A/S
Sdr. Ringvej 1
6600 Vejen
Tlf. 70 21 26 26
Fax 70 21 26 30
salg@p-lindberg.dk
www.p-lindberg.dk

Kontakt Norge:

P. Lindberg
Doneheia 62
4516 Mandal
Telefon: 21 98 47 47
post@lindberg.no
www.p-lindberg.no

Kontakt Sverige:

P. Lindberg Sverigefilial
Myrängatan 4
745 37 Enköping
Tel. 010-209 70 50
order@p-lindberg.se
www.p-lindberg.se

Kontakt Deutschland:

P. Lindberg GmbH
Flensburger Straße 3
24969 Großenwiehe
Tel: 04604 – 9888 975
kontakt@p-lindberg.de
www.p-lindberg.de

DA

Original

Brugsanvisning



Pasteuriseringstank 27 L - varenr. 9071763

Beskrivelse: Rustfri pasteuriseringstank på 27 liter. 2 kW til 230V. Arbejdsområde 30-100°C.

Anvendelsesområder: Til pasteurisering af most.

Tilsigtet anvendelse: Produktet må kun anvendes som beskrevet i brugsanvisningen – al anden anvendelse betragtes som forkert.

INDHOLD

INDLEDNING	2
SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	3
OVERBLIK OVER UDSYRET	4
BETJENING	5
TÆND OG SLUK	5
STERILISERINGSPROCESS	6
ANVENDELSE MED SAFTPRESSER	6
TABEL – TEMPERATUR/TILBEREDNINGSTID	7
OPVARMNING OG VARMHOLDELSE AF VÆSKER	8
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	9
BORTSKAFFELSE	10
EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING	11



INDLEDNING

Denne brugsanvisning indeholder en beskrivelse af maskinen og de nødvendige instruktioner til at kunne anvende den sikkert og korrekt samt instruktioner til daglig og periodisk vedligeholdelse af maskinen.

Brugsanvisningen kan ikke tage højde for alle tænkelige situationer som måtte opstå i forbindelse med anvendelse af maskinen, hvorfor det altid er vigtigt at bruge sin sunde fornuft samt være omhyggelig og forsigtig i omgangen med maskinen. Maskinen må kun anvendes af personer, der har de krævede fysiske evner og som har læst og forstået brugsanvisningen.



Det er en evt. arbejdsgivers (maskinens ejer) forpligtigelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere maskinen, har læst og forstået brugsanvisningen.

Det anbefales kun at bruge originale reservedele og tilbehør. Anvendelse af ikke-originale dele kan være farligt samt nedsætte maskinens levetid og ydelse. Desuden kan garantien bortfalde.

Garantien bortfalder ved skader opstået ved at instruktionerne ikke følges, ved utilsigtet anvendelse af maskinen eller ved ændringer på maskinen.

Skulle der opstå tvivl om fortolkningen af brugsanvisningen, kontakt da leverandøren.



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Tilslut ikke enheden til forsyningsnettet, før spændingen er kontrolleret, og før alle andre tilslutninger er foretaget. Dæk ikke ventilationsåbninger til, og sørg for, at der er flere centimeters plads omkring enheden til ventilation.

- Læs alle instruktioner før brug.
- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen, skal det kontrolleres, at den spænding, der er angivet på apparatet (på undersiden af apparatet), svarer til spændingen i stikkontakten. Hvis det ikke er tilfældet, kontakt da forhandler og tag ikke apparatet i brug. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
- Må ikke placeres på eller i nærheden af en varmekilder.
- For at beskytte mod brand, elektrisk stød eller personskade må ledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- For at undgå enhver risiko for elektrisk stød må dækslet ikke åbnes. Reparationer af dette apparat må kun udføres kvalificerede personer.
- Hvis der trænger væske ind i dækslet, skal stikket trækkes ud og udstyret skal kontrolleres af en kvalificeret tekniker, før det igen tages i brug.
- Placer ikke apparatet i fuldt sollys, tæt på varmeudstyr eller varmekilder eller på et sted, hvor det udsættes for meget støv eller mekaniske stød.
- Udsæt ikke udstyret for ekstreme temperaturer. Apparatet skal bruges i moderate klimaer.
- Placer ikke genstande, der producerer varme (stearinlys, askebæger osv.), tæt på apparatet.
- Placer apparatet på en overflade, der er flad, stiv og stabil.
- Installer apparatet på et sted med tilstrækkelig ventilation for at undgå intern overophedning. Undgå trange rum som bogreoler, skabe osv.
- Apparatets ventilationsåbninger må ikke blokeres. Installer ikke apparatet på en blød overflade, som f.eks. et tæppe, der kan blokere ventilationsåbningerne.
- Tag apparatet ud af stikkontakten, hvis det ikke skal bruges i længere tid, hvis det er tordenvejr, eller hvis det ikke fungerer korrekt.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af kvalificeret fagmand.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med udstyret.
- Apparatet er ikke et stykke legetøj. Lad ikke børn lege med det. Lad aldrig børn stikke fremmedlegemer ind i apparatet.
- Anvend ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til. Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug; producenten er ikke ansvarlig i tilfælde af professionel, forkert brug eller brug, der ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen.
- Gem disse instruktioner.

OVERBLIK OVER Udstyret

1. LÅG

2. HÅNDTAG

3. TAPPEHANE

4. TERMOSTATKNAP

5. TIMER-KNAP

6. VALGT TEMPERATUR

7. VARMELEGEME FUNGERER

8. VALGT TID

9. FAKTISK TEMPERATUR

10. GITTER

11. TIMEREN ER I DRIFT

12. TIMER I OFF-POSITION

13. SAFTPRESNING

14. ADVARSEL! DER SKAL TILSÆTTES VAND





BETJENING

GENERELT

- Dette apparat kan bruges til flere formål: Konservering, madlavning, opvarmning i vand, tilberedning af varme drikke, blanchering af grøntsager osv. Varm altid langsomt op og rør konstant i mad, der er tyktflydende og let kan brænde på. Hvis udstyret skal lave mad, selv når det er tomt, vil en ekstra sikkerhedsanordning for at undgå udtørring forhindre udstyret i at blive overophedet.
- Lad udstyret køle helt af, før den fyldes det med vand, så forbrændinger undgås på grund af varm damp og emaljeoverfladen beskyttes mod skader.
- Ved første anvendelse kan der opstå en lugt, som dog forsvinder i af kort tid.

VOLUMEN

Beholderen har en volumen på 27 liter. Sørg dog for aldrig at fylde den højere op end 4 cm under den øverste kant af huset.

VIGTIGE TIPS

- Af hygiejniske grunde skal udstyret koges eller steriliseres inden brug.
- Sørg for at rulle apparatets strømkabel helt ud og tilslutte det til en stikkontakt med jordforbindelse.

KONSERVERING

- Konservering er at bevare fødevarer uden kemiske tilsætningsstoffer. Den genererede varme dræber alle bakterier i den konserverede mad. Samtidig bliver aftapningsglasset forseglet på en bakteriefri og lufttæt måde på grund af det vakuum, der opstår.
- Brug sterilisering eller pasteurisering afhængigt af arten og massen af den fødevarer, der skal konserveres. For at sterilisere skal maden, der skal konserveres, varmes op til mindst 100 grader C. For at pasteurisere skal den varmes op til 80 grader C. Pasteurisering er tilstrækkeligt, hvis udstyret bruges i husholdningen. Brug relevante aftapningsglas med skruelåg eller låsehætter med gummitætningsringe.

TÆND OG SLUK

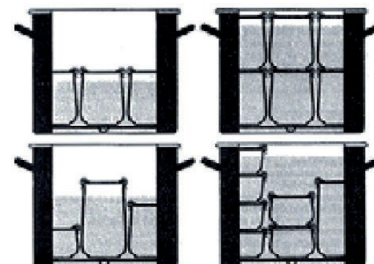
1. Fyld vand i (ca. 6 liter), indstil start-/stopknappen på 100 °C og timerknappen på 30 min.
2. Tryk på start-/stopknappen. Apparatet varmer op, og ikonet  vises for at angive, at varmelegemet er tændt.
3. Varmeren slukker, når den indstillede temperatur er nået.
4. Den indstillede temperatur vises øverst til venstre i displayet, og den aktuelle temperatur vises under den.
5. Timeren begynder automatisk at tælle ned, når den indstillede temperatur er nået. Ikonet  vises under den indstillede tid og angiver, at timerens automatiske system tæller ned.
6. Apparatet slukker automatisk, når den indstillede tid er udløbet.
7. Lad apparatet køle af, og hæld vandet ud.
8. Udstyret kan nu tages i brug.

VIGTIGT

Apparatet er forsynet med en temperatursensor i bunden, som måler den aktuelle temperatur. Beskadig ikke denne sensor. En præcis temperaturmåling er vigtig for resultatet.

STERILISERINGSPROCESS

- Luk tanken med låget. Juster temperaturregulatoren til det ønskede opvarmningsniveau. Brug følgende tabeller, når der vælges temperaturindstilling.
- Når konserveringsfasen er færdig, sættes temperaturregulatoren på OFF. Tag stikket ud af stikkontakten.
- Placer en varmebestandig beholder under tappehanen, og tryk hældehåndtaget ned. Vandet løber af sig selv. Når vandet er løbet væk, skal sylteglassene køle af.



ARBEJDSGANG

- Indstil start-/stopknappen til den ønskede temperatur som angivet i referencetabellen for konservering. Indstil den angivne tid for konservering, og tryk på start-/stopknappen. Varmesymbolet  vises, og konserveringsenheden begynder nu at varme op. Varigheden af opvarmningen kan være op til 90 minutter. Timeren begynder at tælle ned, når den forudindstillede temperatur er nået. 
- Alle indstillinger kan også korrigeres under drift. Sluk blot for udstyret, tryk på start-/stopknappen for at gøre det, og indstil derefter den ønskede indstilling igen. Eventuelt resterende vand i tanken kan fjernes gennem tappehanen. Sæt en varmebestandig beholder under tappehanen, og tryk tappehanens håndtag ned. Vandet vil blive drænet. Lad udstyret køle af, når vandet er fjernet.
- Fjern glassene. Lad klemmerne eller andre lågfæstninger sidde på aftapningsglassene, indtil de er helt afkølede.

ANVENDELSE MED SAFTPRESSER

- Pasteuriseringstanken er ideel til brug sammen med saftpresser (ikke inkluderet i leveringsomfanget). For at sikre maksimal dampdannelse skal start-/stopknappen indstilles til den maksimale temperatur, indtil følgende symbol vises: 
- Sluk for timerelektronikken ved at trykke på timerknappen. Følgende symbol vises: 
- Sæt saftpresseren på, og fyld det med mindst 6 liter vand. Fyld frugtkurven og sæt låget på.
- Tryk på start-/stopknappen for at tænde for udstyret. Udstyret varmer nu op til den maksimale indstilling og producerer den damp, der er nødvendig for at lave most.
- Pas på! Sluk for apparatet efter saftpresning ved at trykke på start-/stopknappen.
- Fyld vand på før hver ny saftpresningsproces.

TABEL – TEMPERATUR/TILBEREDNINGSTID

Frugt	°C	Min.	Grøntsager	°C	Min.
Æble blødt/hårdt	85	40/30	Blomkål	100	90
Æblemos	90	30	Asparges	100	120
Kirsebær	80	30	Ærter	100	120
Pære blød/hård	90	40/30	Syltede agurker	100	90
Jordbær / Brombær	80	25	Gulerødder	85	30
Rabarber	95	30	Græskar	90	30
Hindbær, stikkelsbær	80	30	Kålrabi	100	95
Røde ribs, tranebær	90	25	Knoldselleri	100	110
Abrikos	85	30	Rosenkål, rødkål	100	110
Mirabeller	85	30	Svampe	100	110
Fersken	85	30	Bønner	100	120
Blommer	90	30	Tomat, tomatpuré	90	30
Kvæde	95	30			
Blåbær	85	30	Kød	°C	Min.
Vær opmærksom : Når det er varmt, må du KUN tage fat i apparatet ved hjælp af de varmeisolerede håndtag. Risiko for forbrændinger!			Stegt kød, i stykker, tilberedt	100	85
			Bouillon	100	60
			Vildt, fjerkræ tilberedt	100	75
			Gullasch tilberedt	100	75
			Hakket kød, pøsekød (råt)	100	110



OPVARMNING OG VARMHOLDELSE AF VÆSKER

Apparatet er meget velegnet til opvarmning af væsker, drikkevarer, punch eller gløgg. Men pas på! Fyld beholderen op til højst 4 cm under dens øverste kant, ellers kan væsken løbe over. Sæt låget på, og tryk på start-/stopknappen for at vælge den ønskede temperatur.

Opvarmning ved hjælp af timerelektronik

Vælg den ønskede tid (maks. 120 minutter), og tryk på start-/stopknappen for at tænde for apparatet; det slukker automatisk, når den indstillede tid er udløbet.

Opvarmning gennem permanent drift

Tryk på timerknappen for at deaktivere timerelektronikkens funktion. Ikonet i displayet viser, at timerfunktionen er deaktiveret (ingen automatisk slukning). Tryk på start-/stopknappen for at slukke for preserveeren.



Displayet lyser op: Pasteuriseringsstanken er tilsluttet.

Displayet lyser ikke op: Pasteuriseringsstanken er taget ud af stikkontakten.

Rør jævnligt rundt i væsken, så varmen fordeles jævnt. Væsken kan hældes ud gennem hanen uden nogen faste partikler i den.

- Sæt en kop under tappehanen, og tryk på håndtaget. Slip bare håndtaget, når den ønskede mængde væske er hældt i koppen.
- Hvis det ønskes at hælde større mængder væske ud, skal håndtaget bare trækkes op til den øverste position, indtil det bliver der, så behøver man ikke holde på håndtaget hele tiden.
- Undgå at hælde væske ud med faste ingredienser i, f.eks. supper eller lignende. Disse faste ingredienser kan blokere tappehanen.

VIGTIGT: Sørg for jævnligt at røre rundt i indholdet i beholderen for at fordele varmen og undgå, at indholdet bliver brændt på bunden.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag altid stikket ud af stikkontakten, før apparatet rengøres! Rengør apparatet med en let fugtig klud. Brug et mildt rengøringsmiddel til genstridigt snavs på kluden. Brug ikke slibende eller aggressive rengøringsmidler. Disse kan angribe overflader og beskadige apparatet uopretteligt.

Rengøring af tappehanen

For at rengøre tappehanen grundigt kan du skrue håndtaget af.

- Afmonter håndtaget.
- Læg håndtaget i en mild sæbeopløsning, og drej det frem og tilbage.
- Skyl det af med rent vand.
- For at rengøre tappehanen skal man lade en mild sæbeopløsning løbe igennem den. Hvis der er genstridigt snavs på indersiden af tappehanen, skal du bruge en piberenser/ flaskerenser eller lignende til at fjerne det.
- Skyl derefter tappehanen igennem med rent vand.
- Sæt håndtaget tilbage på tappehanen.

Fjernelse af kalk

- Kalkaflejringer i bunden af apparatet fører til øget energiforbrug og reducerer apparatets levetid. Afkalk apparatet, så snart der er synlige kalkaflejringer.
- Brug et kommercielt afkalkningsmiddel (der må ikke bruges eddike). Fortsæt som beskrevet i brugsanvisningen for afkalkningsmidlet.
- Efter afkalkning skal apparatet skylles med masser af rent og klart vand.

Opbevaring

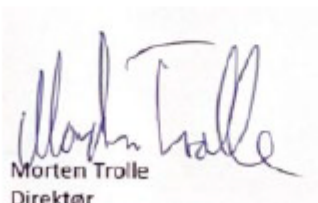
- Vikl kablet rundt om ledningsholderen under bunden og sæt stikket fast i holderen.
- Opbevar apparatet på et køligt og tørt sted.

BORTSKAFFELSE

I henhold til den europæiske affaldsforordning 2002/96/EG angiver dette symbol på produktet eller dets emballage, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres på et passende indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, er man med til at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af uhensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt kontakt da kommune eller renovationsselskab.



EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

EU OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING/ EU SAMSVARSERKLÆRING <i>Original</i>		
Fabrikant: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 6600 Vejen Tlf.: 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Erklærer herved at <i>Pasteuriseringstank, 27 L</i> følgende maskine: <i>PL varenr. 9071763</i>		
Type / model: <i>ED200SS</i>		
Er i overensstemmelse med følgende direktiver: <i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i> <i>2011/65/EEC (RoHS)</i>		
Anvendte standarder og normer: <i>EN IEC 55014-1:2021</i> <i>EN IEC 55014-2:2021</i> <i>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</i> <i>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021</i> <i>EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021</i> <i>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021</i> <i>EN62233:2008+AC:2008</i>		
Dato og ansvarlig underskrift: <i>Vejen d.18-02-2025</i> <i>P. Lindberg A/S</i>  Morten Trolle Direktør 		

Vi forbeholder os ret til uden forudgående varsel at ændre de tekniske parametre og specifikationer for dette produkt.

SV

Bruksanvisning

(Översättning av original dansk
bruksanvisning)



Pastör 27 liter art. 9071763

Beskrivning: 27 liters pastör i rostfritt stål. 2 kW för 230V. Arbetsområde 30-100°C.

Användningsområden: För pastörisering av must.

Avsedd användning: Produkten får endast användas enligt bruksanvisningen - all annan användning betraktas som olämplig.

INNEHÅLL

INLEDNING	2
SÄKERHETSINSTRUKTIONER	3
ÖVERSIKT ÖVER UTRUSTNINGEN	4
DRIFT	5
SLÅ PÅ OCH AV	5
STERILISERINGSPROCESS	6
ANVÄND MED JUICEPRESS	6
TABELL - TEMPERATUR/TILLAGNINGSTID.....	7
UPPVÄRMNING OCH VARMHÅLLNING AV VÄTSKOR	8
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	9
ÅTERVINNING	10
EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	11



INLEDNING

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av maskinen och de instruktioner som krävs för att använda den på ett säkert och korrekt sätt, samt instruktioner för dagligt och periodiskt underhåll av maskinen.

Bruksanvisningen kan inte ta hänsyn till alla tänkbara situationer som kan uppstå vid användning av maskinen, varför det alltid är viktigt att använda sunt förnuft, omsorg och försiktighet vid hantering av maskinen. Maskinen får endast användas av personer som har den fysiska förmåga som krävs och som har läst och förstått bruksanvisningen.



Det är arbetsgivarens (maskinens ägares) ansvar att se till att alla som ska använda, serva, underhålla eller reparera maskinen har läst och förstått instruktionsboken.

Vi rekommenderar att du endast använder originalreservdelar och originaltillbehör. Användning av icke-originaldelar kan vara farligt och minska maskinens livslängd och prestanda. Det kan också leda till att garantin upphör att gälla.

Garantin upphör att gälla vid skador som orsakats av att anvisningarna inte följts, obehörig användning av maskinen eller ändringar av maskinen.

Om det råder några tvivel om tolkningen av bruksanvisningen, kontakta leverantören.



SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Anslut inte apparaten till elnätet innan du har kontrollerat spänningen och gjort alla andra anslutningar. Täck inte över ventilationsöppningarna och se till att det finns flera centimeters utrymme runt apparaten för ventilation.

- Läs alla instruktioner före användning.
- Innan du ansluter apparaten till elnätet ska du kontrollera att den spänning som anges på (på apparatens undersida) motsvarar spänningen i eluttaget. Om så inte är fallet ska du kontakta din återförsäljare och inte använda apparaten. Låt inte sladden hänga ut över bordskanten eller vidröra heta ytor.
- Placera inte på eller i närheten av en värmekälla.
- För att skydda mot brand, elektriska stötar eller personskador får du inte doppa sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Öppna inte locket för att undvika risk för elektriska stötar. Reparationer av denna apparat får endast utföras av kvalificerad personal.
- Om vätska tränger in i höljet ska du dra ur kontakten och låta en kvalificerad tekniker kontrollera utrustningen innan du använder den igen.
- Placera inte enheten i direkt solljus, i närheten av värmeutrustning eller värmekällor, eller på en plats där den utsätts för mycket damm eller mekaniska stötar.
- Utsätt inte utrustningen för extrema temperaturer. Enheten bör användas i måttliga klimat.
- Placera inte föremål som avger värme (stearinljus, askkoppar etc.) i närheten av apparaten.
- Placera apparaten på en plan, styv och stabil yta.
- Installera enheten på en plats med tillräcklig ventilation för att undvika intern överhettning. Undvik trånga utrymmen som t.ex. bokhyllor, skåp etc.
- Blockera inte ventilationsöppningarna på enheten. Installera inte apparaten på ett mjukt underlag, t.ex. en matta, som kan blockera ventilationsöppningarna.
- Koppla ur apparaten om den inte ska användas under en längre tid, om det är åskväder eller om den inte fungerar som den ska.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
- Om matarledningen är skadad måste den bytas ut av en behörig fackman.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med utrustningen.
- Enheten är inte en leksak. Låt inte barn leka med den. Låt aldrig barn föra in främmande föremål i apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk; tillverkaren är inte ansvarig vid professionell, felaktig användning eller användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.
- Spara dessa instruktioner.

ÖVERSIKT ÖVER UTRUSTNINGEN

1. LOCK

2. HANDTAG

3. TAPPHANE

4. TERMOSTATKNAPP

5. TIMER-KNAPP

6. VALD TEMPERATUR

7. INSTÄLLNINGAR

8. VALD TID

9. FAKTISK TEMPERATUR

10. GALLER

11. TIMERN ÄR I ON-LÄGE

12. TIMERN ÄR I OFF-LÄGE

13. JUICE LÄGE

14. VARNING! VATTEN MÅSTE TILLSÄTTAS





DRIFT

I ALLMÄNHET

- Denna apparat kan användas för flera ändamål: konservering, matlagning, uppvärmning i vatten, tillredning av varma drycker, blanchering av grönsaker etc. Värm alltid långsamt och rör om hela tiden i mat som är trögflytande och lätt kan brännas vid. Om utrustningen måste tillagas även när den är tom, kan en extra säkerhetsanordning för att undvika uttorkning förhindra att utrustningen överhettas.
- Låt utrustningen svalna helt innan du fyller den med vatten för att undvika brännskador från het ånga och skydda emaljytan från skador.
- Vid första användningen kan en lukt uppstå, men den försvinner på kort tid.

VOLYM

Behållaren har en volym på 27 liter. Fyll den dock aldrig högre än 4 cm under höljets övre kant.

VIKTIGA TIPS

- Av hygieniska skäl måste utrustningen kokas eller steriliseras före användning.
- Se till att rulla ut enhetens strömkabel helt och hållet och anslut den till ett jordat uttag.

KONSERVATION

- Konservering är konservering av livsmedel utan kemiska tillsatser. Den värme som alstras dödar alla bakterier i den konserverade maten. Samtidigt förseglas konservburken på ett bakteriefritt och lufttätt sätt tack vare det vakuum som skapas.
- Använd sterilisering eller pastörisering beroende på vilken typ av livsmedel som ska konserveras och hur mycket det väger. För att sterilisera ska livsmedlet värmas till minst 100 grader C. För att pastörisera ska det värmas till 80 grader C. Pastörisering är tillräckligt om utrustningen används i hushållet. Använd lämpliga buteljeringsburkar med skruvlock eller låslock med gummitättningsringar.

SLÅ PÅ OCH AV

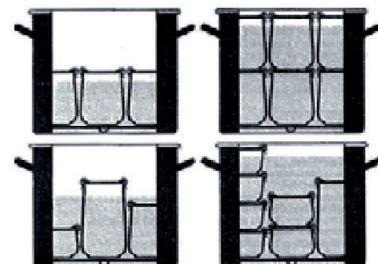
1. Fyll på vatten (ca 6 liter), ställ in start/stopp-knappen på 100°C och timerknappen på 30 min.
2. Tryck på start/stopp-knappen. Apparaten värms upp och symbolen  visas för att indikera att värmaren är påslagen.
3. Värmaren stängs av när den inställda temperaturen har uppnåtts.
4. Den inställda temperaturen visas längst upp till vänster på displayen och den aktuella temperaturen visas under den.
5. Timern börjar automatiskt räkna ned när den inställda temperaturen har uppnåtts. Ikonen  visas under den inställda tiden och anger att timerns automatiska system räknar ned.
6. Apparaten stängs av automatiskt när den inställda tiden har löpt ut.
7. Låt apparaten svalna och håll ut vattnet.
8. Utrustningen är nu klar att användas.

VIKTIGT

Apparaten är utrustad med en temperatursensor på undersidan som mäter den aktuella temperaturen. Skada inte denna sensor. En exakt temperaturmätning är viktig för resultatet.

STERILISERINGSPROCESS

- Stäng tanken med locket. Justera temperaturregulatorn till önskad värmenivå. Använd följande tabeller när du väljer temperaturinställning.
- När konserveringsfasen är avslutad ska temperaturregulatorn ställas i läge OFF. Dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Ställ en värmestålig behållare under kranen och tryck ned hållhandtaget. Vattnet kommer att rinna av sig självt. När vattnet har runnit bort ska burkarna svalna.



ARBETSFLÖDE

- Ställ in start/stopp-knappen på önskad temperatur som anges i konserveringsreferenstabellen. Ställ in konserveringstiden och tryck på start/stopp-knappen. Uppvärmningssymbolen  visas och konserveringsenheten börjar nu värmas upp. Uppvärmningen kan pågå i upp till 90 minuter. Timern börjar räkna ner när den förinställda temperaturen har uppnåtts. .
- Alla inställningar kan även korrigeras under drift. Stäng helt enkelt av utrustningen, tryck på start/stopp-knappen och gör sedan önskad inställning igen. Eventuellt kvarvarande vatten i tanken kan tappas ur genom kranen. Placera en värmestålig behållare under kranen och tryck ned kranhandtaget. Vattnet kommer att tömmas ut. Låt utrustningen svalna efter att vattnet har tappats ur.
- Ta bort burkarna. Låt klämmorna eller andra lockfästen sitta kvar på buteljeringsburkarna tills de är helt nedkylda.

ANVÄND MED JUICEPRESS

- Pastöriseringsbehållaren är idealisk för användning med en juicepress (ingår inte i leveransen). För att säkerställa maximal ångbildning ska start-/stoppknappen ställas in på högsta temperatur tills följande symbol visas: .
- Stäng av timerelektroniken genom att trycka på timerknappen. Följande symbol visas .
- Koppla på juicemaskinen och fyll den med minst 6 liter vatten. Fyll fruktkorgen och sätt på locket.
- Tryck på start/stopp-knappen för att sätta på utrustningen. Apparaten värms nu upp till maxinställningen och producerar den ånga som behövs för att tillverka must.
- Försiktighet! Stäng av apparaten efter juicetillfället genom att trycka på start/stopp-knappen.
- Fyll på med vatten före varje ny juicetillverkning.

TABELL - TEMPERATUR/TILLAGNINGSTID

Frukt och bär	°C	Min.	Grönsaker	°C	Min.
Äpple mjukt/hårt	85	40/30	Blomkål	100	90
Äppelsås	90	30	Sparris	100	120
Körsbär	80	30	Ärtor	100	120
Päron mjuk/hård	90	40/30	Inlagda gurkor	100	90
Jordgubbe / Björnbär	80	25	Morötter	85	30
Rabarber	95	30	Pumpa	90	30
Hallon, krusbär	80	30	Kålrabbi	100	95
Röda vinbär, tranbär	90	25	Knölselleri	100	110
Aprikos	85	30	Brysselkål, rödkål	100	110
Havtorn	85	30	Svampar	100	110
Persikor	85	30	Bönor	100	120
Plommon	90	30	Tomat, tomatpuré	90	30
Kvitten	95	30			
Blåbär	85	30	Kött	°C	Min.
Var uppmärksam på detta: När det är varmt ska du ENDAST greppa enheten med de värmeisolerade handtagen. Risk för brännskador!			Stekt kött, i bitar, tillagat	100	85
			Buljong	100	60
			Vilt, fjäderfä tillagat	100	75
			Gulasch tillagad	100	75
			Köttfärs, korvkött (rått)	100	110



UPPVÄRMNING OCH VARMHÅLLNING AV VÄTSKOR

Apparaten är idealisk för uppvärmning av vätskor, drycker, punsch eller glögg. Men var försiktig! Fyll behållaren till max 4 cm under dess övre kant, annars kan vätskan rinna över. Sätt på locket och tryck på start/stopp-knappen för att välja önskad temperatur.

Uppvärmning med timerelektronik

Välj önskad tid (max. 120 minuter) och tryck på start/stopp-knappen för att slå på apparaten; den stängs av automatiskt när den inställda tiden har gått ut.

Uppvärmning genom kontinuerlig drift

Tryck på timerknappen för att avaktivera funktionen för timerelektronik. Symbolen i teckenfönstret visar att timerfunktionen är avaktiverad (ingen automatisk avstängning). Tryck på start/stopp-knappen för att stänga av konserveringsenheten.

Displayen tänds: pastören är ansluten.

Displayen tänds inte: pastören är urkopplad.

Rör om i vätskan regelbundet så att värmen fördelas jämnt. Vätskan kan hällas ut genom kranen utan att det finns några fasta partiklar i den.

- Ställ en kopp under kranen och tryck på handtaget. Släpp bara handtaget när önskad mängd vätska hälls i koppen.
- Om du vill hälla ut större mängder vätska drar du helt enkelt upp handtaget till det övre läget tills det stannar där, så att du inte behöver hålla i handtaget hela tiden.
- Undvik att hälla i vätska med fasta ingredienser i, t.ex. soppor eller liknande. Dessa fasta beståndsdelar kan blockera kranen.

VIKTIGT: Se till att röra om i behållaren regelbundet för att fördela värmen och förhindra att innehållet bränner fast i botten.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Dra alltid ur kontakten innan du rengör apparaten! Rengör apparaten med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel för hårt sittande smuts på trasan. Använd inte slipande eller aggressiva rengöringsmedel. Dessa kan angripa ytor och skada apparaten på ett irreparabelt sätt.

Rengöring av kranen

För att rengöra kranen ordentligt kan du skruva loss handtaget.

- Ta bort handtaget.
- Lägg handtaget i en mild tvållösning och vrid det fram och tillbaka.
- Skölj av den med rent vatten.
- För att rengöra stosen, kör en mild tvållösning genom den. Om det finns envis smuts på insidan av stosen kan du använda en piprensare/flaskrensare eller liknande för att ta bort den.
- Skölj sedan kranen med rent vatten.
- Sätt tillbaka handtaget på kranen.

Avlägsnande av kalkavlagringar

- Kalkavlagringar på apparatens undersida leder till ökad energiförbrukning och förkortar apparatens livslängd. Avkalka apparaten så snart kalkavlagringar är synliga.
- Använd ett kommersiellt avkalkningsmedel (använd inte ättika). Gör enligt beskrivningen i bruksanvisningen för avkalkningsmedlet.
- Efter avkalkningen ska apparaten sköljas med rikligt med rent och klart vatten.

Förvaring

- Linda kabeln runt kabelhållaren under sockeln och sätt fast kontakten i hållaren.
- Förvara enheten på en sval och torr plats.

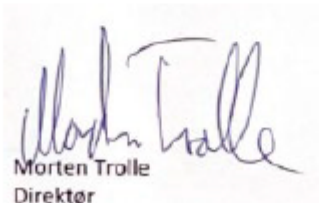


ÅTERVINNING

Enligt den europeiska avfallsförordningen 2002/96/EG anger denna symbol på produkten eller dess förpackning att denna produkt inte får hanteras som hushållsavfall. Istället ska den lämnas till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt kan du förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta din lokala myndighet eller avfallshanteringsföretag.



EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE <i>Översättning av original dansk EU-försäkran om överensstämmelse</i>		
Tillverkare:	P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Tlf.: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk	
Härmed förklara att följande maskin:	<i>Pastör, 27 L</i> <i>PL art. 9071763</i>	
Type / modell:	<i>ED200SS</i>	
Överensstämmer med följande direktiv:	<i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i> <i>2011/65/EEC (RoHS)</i>	
Tillämpade standarder och normer:	<i>EN IEC 55014-1:2021</i> <i>EN IEC 55014-2:2021</i> <i>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</i> <i>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021</i> <i>EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021</i> <i>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021</i> <i>EN62233:2008+AC:2008</i>	
Datum och signatur:	<i>Vejen d. 18-02-2025</i> <i>P. Lindberg A/S</i>   Morten Trolle Direktør	

Vi förbehåller oss rätten att ändra tekniska parametrar och specifikationer för denna produkt utan föregående meddelande.

DE

Bedienungsanleitung

(Übersetzung von der original dänischen
Bedienungsanleitung)



Einkochautomat 27 L - Art.-Nr. 9071763

Beschreibung: 27 Liter Einkochautomat aus Edelstahl. 2 kW für 230V. Arbeitsbereich 30-100°C.

Anwendungen: Zum Einkochen von Saft, und erhitzen von Flüssigkeiten und Feststoffen.

Verwendungszweck: Das Produkt darf nur wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben verwendet werden - jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

INHALT

EINFÜHRUNG.....	2
SICHERHEITSHINWEISE.....	3
ÜBERBLICK ÜBER DIE AUSSTATTUNG	5
BETRIEB	6
EIN- UND AUSSCHALTEN	6
STERILISATIONSVERFAHREN	7
VERWENDUNG MIT ENTSAFTER.....	7
TABELLE - TEMPERATUR/KOCHZEIT	8
ERHITZEN UND WARMHALTEN VON FLÜSSIGKEITEN.....	9
REINIGUNG UND WARTUNG	10
ENTSORGUNG.....	11
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	12



EINFÜHRUNG

Dieses Handbuch enthält eine Beschreibung der Maschine und die erforderlichen Anweisungen für eine sichere und korrekte Verwendung sowie Anweisungen für die tägliche und regelmäßige Wartung der Maschine.



Das Benutzerhandbuch kann nicht alle möglichen Situationen berücksichtigen, die bei der Verwendung der Maschine auftreten können, weshalb es immer wichtig ist, beim Umgang mit der Maschine gesunden Menschenverstand, Sorgfalt und Vorsicht walten zu lassen. Die Maschine darf nur von Personen benutzt werden, die über die erforderlichen körperlichen Fähigkeiten verfügen und das Benutzerhandbuch gelesen und verstanden haben.

Es liegt in der Verantwortung des Arbeitgebers (Eigentümers der Maschine) sicherzustellen, dass alle Personen, die die Maschine bedienen, warten, instand halten oder reparieren werden, die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

Es wird empfohlen, nur Originalersatzteile und -zubehör zu verwenden. Die Verwendung von Nicht-Originalteilen kann gefährlich sein und die Lebensdauer und Leistung der Maschine verringern. Außerdem kann dies zum Erlöschen der Garantie führen.

Die Garantie erlischt bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen, unbefugte Benutzung der Maschine oder Veränderungen an der Maschine verursacht werden.

Bei Unklarheiten über die Auslegung der Gebrauchsanweisung wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.



SICHERHEITSHINWEISE

Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bevor Sie die Spannung überprüft und alle anderen Anschlüsse vorgenommen haben. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab und achten Sie darauf, dass um das Gerät herum einige Zentimeter Platz für die Belüftung vorhanden sind.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung (auf der Unterseite des Geräts) mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Händler und benutzen Sie das Gerät nicht. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Nicht auf oder in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf die Abdeckung nicht geöffnet werden. Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden.
- Wenn Flüssigkeit in die Abdeckung eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüfen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht, in der Nähe von Heizgeräten oder Wärmequellen oder an einem Ort auf, an dem es übermäßigem Staub oder mechanischen Stößen ausgesetzt ist.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen aus. Das Gerät sollte in gemäßigten Klimazonen verwendet werden.
- Stellen Sie keine wärmeerzeugenden Gegenstände (Kerzen, Aschenbecher usw.) in die Nähe des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und stabile Unterlage.
- Installieren Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden. Vermeiden Sie enge Räume wie Bücherregale, Schränke usw.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Geräts. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine weiche Oberfläche, wie z. B. einen Teppich, der die Lüftungsöffnungen blockieren kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, wenn es gewittert oder wenn es nicht richtig funktioniert.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn die Versorgungsleitung beschädigt ist, muss sie von einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit den Geräten spielen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Erlauben Sie Kindern nicht, damit zu spielen. Erlauben Sie Kindern niemals,



Fremdkörper in das Gerät einzuführen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt; der Hersteller haftet nicht bei gewerblichem, unsachgemäßem oder nicht der Gebrauchsanweisung entsprechendem Gebrauch.
- Heben Sie diese Anweisungen auf.

ÜBERBLICK ÜBER DIE AUSSTATTUNG

1. DECKEL

2. GRIFF

3. ZAPFHAHN

4. TERMOSTAT-TASTE

5. TIMER-TASTE

6. GEWÄHLTE TEMPERATUR

7. DIE HEIZUNG FUNKTIONIERT

8. AUSGEWÄHLTE ZEIT

9. IST-TEMPERATUR

10. GITTER

11. DER TIMER IST IN BETRIEB

12. TIMER IN AUS-STELLUNG

13. JUICING

14. WARNUNG! ES MUSS WASSER HINZUGEFÜGT WERDEN





BETRIEB

ALLGEMEIN

- Dieses Gerät kann für verschiedene Zwecke verwendet werden: Einmachen, Kochen, Erhitzen von Wasser, Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Zubereiten von Heißgetränken, Blanchieren von Gemüse usw. Erhitzen Sie Lebensmittel, die zähflüssig sind und leicht anbrennen können, immer langsam und unter ständigem Rühren. Wenn das Gerät auch im leeren Zustand erhitzt werden muss, verhindert ein zusätzlicher Austrocknungsschutz die Überhitzung des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es mit Wasser füllen, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden und die emaillierte Oberfläche vor Beschädigungen zu schützen.
- Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, der jedoch nach kurzer Zeit verschwindet.

FASSUNGSVERMÖGEN

Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von 27 Litern. Befüllen Sie ihn jedoch nie mehr als 4 cm unterhalb Oberkante des Kesselrands.

WICHTIGE TIPPS

- Aus hygienischen Gründen müssen die Geräte vor dem Gebrauch abgekocht oder sterilisiert werden.
- Achten Sie darauf, das Netzkabel des Geräts vollständig auszurollen und in eine geerdete Steckdose zu stecken (FI-Absicherung).

KONSERVIEREN

- Konservieren ist das Haltbarmachen von Lebensmitteln ohne chemische Zusatzstoffe. Durch die erzeugte Hitze werden alle Bakterien in den konservierten Lebensmitteln abgetötet. Gleichzeitig wird das Einmachglas durch das entstehende Vakuum bakterienfrei und luftdicht verschlossen.
- Je nach Art und Masse des zu konservierenden Lebensmittels wählen Sie zwischen sterilisieren oder pasteurisieren. Zum Sterilisieren erhitzen Sie die zu konservierende Lebensmittel auf mindestens 100°C. Zum Pasteurisieren erhitzen Sie sie auf 80°C. Das Pasteurisieren ist ausreichend, wenn das Gerät im Haushalt verwendet wird. Verwenden Sie geeignete Einmachgläser mit Schraubverschluss oder Verschlusskappen mit Gummidichtringen.

EIN- UND AUSSCHALTEN

1. Füllen Sie Wasser ein (ca. 6 Liter), stellen Sie den Start/Stop-Taste auf 100°C und die Timer-Taste auf 30 min.
2. Drücken Sie den Start/Stopp-Taste. Das Gerät heizt auf und das Symbol  erscheint, was anzeigt, dass die Heizung eingeschaltet ist.
3. Die Heizung schaltet sich aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Die eingestellte Temperatur wird oben links auf dem Display angezeigt, die aktuelle Temperatur darunter.
5. Die Zeitschaltuhr beginnt automatisch mit dem Rückwärtszählen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Symbol  erscheint während der Timer eingeschaltet ist, und zählt die eingestellte

Timer-Zeit herunter.

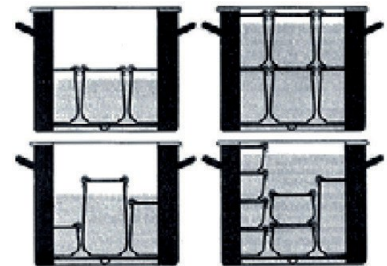
6. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen und gießen Sie das Wasser aus.
8. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

WICHTIG

Das Gerät ist an der Unterseite mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die aktuelle Temperatur misst. Beschädigen Sie diesen Sensor nicht. Eine genaue Temperaturmessung ist wichtig für das Ergebnis.

STERILISATIONSVERFAHREN

- Verschließen Sie den Tank mit dem Deckel. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Heizstufe ein. Verwenden Sie bei der Auswahl der Temperatureinstellung die folgenden Tabellen.
- Wenn die Konservierungsphase abgeschlossen ist, schalten Sie den Temperaturregler auf AUS. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Hahn herunter. Das Wasser läuft dann von selbst ab. Sobald das Wasser abläuft, sollten die Gläser abkühlen.



BEDIENUNG

- Stellen Sie den Start/Stopp-Knopf auf die gewünschte Temperatur ein, wie in der Referenztabelle für die Konservierung angegeben. Stellen Sie die Konservierungszeit ein und drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Das Heizsymbol  erscheint, und das Gerät beginnt nun mit dem Aufheizen. Die Dauer des Aufwärmens kann bis zu 90 Minuten betragen. Der Timer beginnt herunterzuzählen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. .
- Alle Einstellungen können auch während des Betriebs korrigiert werden. Schalten Sie hierzu einfach das Gerät aus, drücken Sie dazu die Start/Stopp-Taste und stellen Sie dann die gewünschte Einstellung erneut ein. Restliches Wasser im Tank kann über den Zapfhahn abgelassen werden. Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Griff des Zapfhahns herunter. Das Wasser wird abgelassen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, nachdem das Wasser abgelassen wurde.
- Entfernen Sie die Gläser. Lassen Sie die Klammern oder andere Deckelbefestigungen auf den Einmachgläsern, bis sie vollständig abgekühlt sind.

VERWENDUNG MIT ENSAFTER

- Der Pasteurisierungsbehälter ist ideal für die Verwendung mit einem Entsafter (nicht im Lieferumfang enthalten). Um eine maximale Dampferzeugung zu gewährleisten, stellen Sie den Start/Stopp-Taste auf die maximale Temperatur, bis das folgende Symbol erscheint: .
- Schalten Sie den Timer aus, indem Sie die Timer-Taste drücken. Es erscheint das folgende Symbol .

- Schließen Sie den Entsafter an und füllen Sie ihn mit mindestens 6 Litern Wasser. Füllen Sie den Fruchtkorb und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät heizt nun bis zur maximalen Einstellung auf und produziert den für die Herstellung von Most erforderlichen Dampf.
- Achtung! Schalten Sie das Gerät nach dem Entsaften durch Drücken der Start/Stopp-Taste aus.
- Füllen Sie vor jedem neuen Entsaftungsvorgang Wasser nach.

TABELLE - TEMPERATUR/KOCHZEIT

Früchte	°C	Min.	Gemüse	°C	Min.
Apfel weich/hart	85	40/30	Blumenkohl	100	90
Apfelmus	90	30	Spargel	100	120
Kirschen	80	30	Erbsen	100	120
Birne weich/hart	90	40/30	Eingelegte Gurken	100	90
Erdbeere/Brombeere	80	25	Karotten	85	30
Rhabarber	95	30	Kürbis	90	30
Himbeeren, Stachelbeeren	80	30	Kohlrabi	100	95
Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren	90	25	Knollensellerie	100	110
Aprikose	85	30	Rosenkohl, Rotkohl	100	110
Mirabellen	85	30	Pilze	100	110
Pfirsiche	85	30	Bohnen	100	120
Pflaumen	90	30	Tomate, Tomatenmark	90	30
Quitte	95	30			
Blaubeeren	85	30	Fleisch	°C	Min.
Achtung! Wenn das Gerät heiß ist, NUR an den wärmeisolierten Griffen anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr!			Gebratenes Fleisch, in Stücken, gekocht	100	85
			Brühe	100	60
			Wild, Geflügel, gekocht	100	75
			Gulasch gekocht	100	75
			Hackfleisch, Wurstbrät (roh)	100	110

ERHITZEN UND WARMHALTEN VON FLÜSSIGKEITEN

Das Gerät ist ideal zum Erhitzen von Flüssigkeiten, Getränken, Punsch oder Glühwein. Aber Vorsicht! Füllen Sie den Behälter bis maximal 4 cm unterhalb Oberkante des Kesselrands, da andernfalls die Füllung überläuft während des Erhitzen. Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die gewünschte Temperatur zu wählen.

Erhitzen mit Zeitschaltuhr-Elektronik

Wählen Sie die gewünschte Zeit (max. 120 Minuten) und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Gerät einzuschalten; es schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Erhitzen im Dauerbetrieb

Drücken Sie die Timer-Taste, um die Timerfunktion zu deaktivieren. Das Symbol im Display zeigt an, dass die Timerfunktion deaktiviert ist (keine automatische Abschaltung). Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Gerät an/ auszuschalten.



Das Display leuchtet auf: Das Gerät ist eingeschaltet

Das Display leuchtet nicht auf: Das Gerät ist nicht eingeschaltet.

Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Die Flüssigkeit kann über den Zapfhahn entnommen werden, gilt jedoch nur für Flüssigkeiten die keine Partikel enthalten.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Zapfhahn und drücken Sie den Griff nach unten. Lassen Sie den Griff los, wenn die gewünschte Menge an Flüssigkeit in die Tasse gegossen wurde.
- Wenn Sie größere Mengen Flüssigkeit ausgießen möchten, ziehen Sie den Griff einfach nach oben, bis er dort stehen bleibt, so dass Sie den Griff nicht ständig festhalten müssen.
- Vermeiden Sie das Ausgießen von Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie z. B. Suppen oder Ähnlichem. Diese festen Bestandteile können den Zapfhahn verstopfen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, den Inhalt des Behälters regelmäßig umzurühren, um die Wärme zu verteilen und zu verhindern, dass der Inhalt am Boden anbrennt.



REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker des Gerätes! Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel für hartnäckigen Schmutz auf dem Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können Oberflächen angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

Reinigung des Zapfhahns

Um den Zapfhahn gründlich zu reinigen, können Sie den Griff abschrauben.

- Entfernen Sie den Griff.
- Legen Sie den Griff in eine milde Seifenlösung und drehen Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie es mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie den Zapfhahn mit einer milden Seifenlösung. Wenn sich hartnäckiger Schmutz auf der Innenseite des Hahns befindet, verwenden Sie einen Rohrreiniger/Flaschenreiniger oder ähnliches, um ihn zu entfernen.
- Spülen Sie dann den Hahn mit sauberem Wasser aus.
- Schrauben Sie den Griff wieder auf den Zapfhahn.

Beseitigung von Kalkablagerungen

- Kalkablagerungen auf der Unterseite des Geräts führen zu einem erhöhten Energieverbrauch und verkürzen die Lebensdauer des Geräts. Entkalken Sie das Gerät, sobald Kalkablagerungen sichtbar sind.
- Verwenden Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel (keinen Essig verwenden). Gehen Sie wie in der Gebrauchsanweisung des Entkalkers beschrieben vor.
- Spülen Sie das Gerät nach dem Entkalken mit reichlich sauberem und klarem Wasser aus.

Lagerung

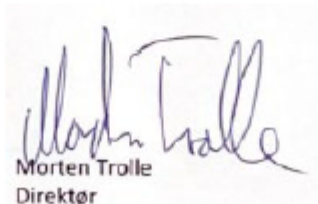
- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelhalterung unter dem Sockel und befestigen Sie den Stecker an der Halterung.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.

ENTSORGUNG

Gemäß der europäischen Abfallverordnung 2002/96/EG weist dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Stattdessen muss es zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Entsorgungsunternehmen.



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG <i>Übersetzung von der original dänischen EU-Konformitätserklärung</i>		
Hersteller: P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Tlf.: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk		
Hiermit wird bestätigt dass die folgenden Maschine: <i>Pasteurisateur, 27 L</i> <i>PL Artikelnummer: 9071763</i>		
Typ / Modell: <i>ED200SS</i>		
Entspricht den folgenden Richtlinien: <i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i> <i>2011/65/EEC (RoHS)</i>		
Angewandte Standards und Normen: <i>EN IEC 55014-1:2021</i> <i>EN IEC 55014-2:2021</i> <i>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</i> <i>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021</i> <i>EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021</i> <i>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021</i> <i>EN62233:2008+AC:2008</i>		
Datum und Unterschrift: <i>Vejen d. 18-02-2025</i> <i>P. Lindberg A/S</i>  Morten Trolle Direktør 		

Wir behalten uns das Recht vor, die technischen Parameter und Spezifikationen dieses Produkts ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

EN

Instructions for use

(Translation of original Danish
user instructions)



Pasteurisation tank 27 L - item no. 9071763

Description: 27 litre stainless steel pasteurisation tank. 2 kW for 230V. Working range 30-100°C.

Applications: For the pasteurisation of must.

Intended use: The product may only be used as described in the instructions for use - any other use is considered improper.

CONTENT

INTRODUCTION	2
SAFETY INSTRUCTIONS	3
OVERVIEW OF THE EQUIPMENT.....	4
OPERATION.....	5
SWITCH ON AND OFF.....	5
STERILISATION PROCESS.....	6
USE WITH JUICER.....	6
TABLE - TEMPERATURE/COOKING TIME	7
HEATING AND KEEPING LIQUIDS WARM.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE	9
DISPOSAL	10
EU DECLARATION OF CONFORMITY	11



INTRODUCTION

This manual contains a description of the machine and the instructions necessary to use it safely and correctly, as well as instructions for daily and periodic maintenance of the machine.

The user manual cannot consider all possible situations that may arise when using the machine, which is why it is always important to use common sense, care and caution when handling the machine. The machine may only be used by persons who have the required physical abilities and who have read and understood the user manual.



It is the responsibility of the employer (owner of the machine) to ensure that everyone who will operate, service, maintain or repair the machine has read and understood the instruction manual.

It is recommended to use only original spare parts and accessories. The use of non-original parts can be dangerous and reduce the lifetime and performance of the machine. It may also invalidate the warranty.

The warranty is void in the event of damage caused by failure to follow the instructions, unauthorised use of the machine or modifications to the machine.

If there is any doubt about the interpretation of the instructions for use, please contact the supplier.



SAFETY INSTRUCTIONS

Do not connect the device to the mains before checking the voltage and making all other connections. Do not cover ventilation openings and make sure there are several centimetres of space around the device for ventilation.

- Read all instructions before use.
- Before connecting the device to the power supply, check that the voltage indicated on the device (on the underside of the device) corresponds to the voltage of the mains socket. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device. Do not let the cord hang over the edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a heat source.
- To protect against fire, electric shock or injury, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.
- To avoid any risk of electric shock, do not open the cover. Repairs to this appliance may only be carried out by qualified persons.
- If liquid enters the cover, unplug the equipment and have it checked by a qualified technician before using it again.
- Do not place the device in direct sunlight, close to heating equipment or heat sources, or in a place where it is exposed to excessive dust or mechanical shocks.
- Do not expose the device to extreme temperatures. The device should be used in moderate climates.
- Do not place objects that produce heat (candles, ashtrays, etc.) close to the device.
- Place the device on a surface that is flat, rigid and stable.
- Install the device in a place with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Avoid confined spaces such as bookshelves, cupboards, etc.
- Do not block the ventilation openings of the device. Do not install the device on a soft surface, such as a carpet, which can block the ventilation openings.
- Unplug the device if it is not used for a long period of time, if there is a thunderstorm or if it is not working properly.
- Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- If the supply line is damaged, it must be replaced by a qualified professional.
- 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 appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the equipment.
- The device is not a toy. Do not allow children to play with it. Never allow children to insert foreign objects into the device.
- Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended. This appliance is intended for domestic use only; the manufacturer is not responsible in case of professional, improper use or use not in accordance with the instructions for use.
- Save these instructions.

OVERVIEW OF THE EQUIPMENT

1. LID
2. HANDLES
3. TAP
4. THERMOSTAT BUTTON
5. TIMER BUTTON
6. SELECTED TEMPERATURE
7. HEATER OPERATES
8. SELECTED TIME
9. ACTUAL TEMPERATURE
10. GRID
11. TIMER IN OPERATION
12. TIMER IN OFF POSITION
13. JUICE MODE
14. WARNING! WATER MUST BE ADDED





OPERATION

IN GENERAL

- This appliance can be used for multiple purposes: canning, cooking, heating in water, preparing hot drinks, blanching vegetables, etc. Always heat slowly and stir constantly in food that is viscous and can easily burn. If your appliance should be cooking even when it is empty, an additional safety.
- Allow the equipment to cool completely before filling it with water to avoid burns from hot steam and protect the enamel surface from damage.
- When first used, an odour may occur but will disappear in a short time.

VOLUME

The container has a volume of 27 litres. However, never fill it higher than 4 cm below the top edge of the housing.

IMPORTANT TIPS

- For hygienic reasons, the equipment must be boiled or sterilised before use.
- Make sure to unroll the device's power cable completely and plug it into an earthed socket.

PRESERVING

- Preserving is to preserve food without chemical additives. The heat generated kills all bacteria in the preserved food. At the same time, the canning jar is sealed in a bacteria-free and airtight way due to the vacuum created.
- Use sterilisation or pasteurisation depending on the nature and mass of the food to be preserved. To sterilise, heat the food to be preserved to at least 100°C. To pasteurise, heat it to 80°C. Pasteurisation is sufficient if the equipment is used in the household. Use appropriate bottling jars with screw caps or locking caps with rubber sealing rings.

SWITCH ON AND OFF

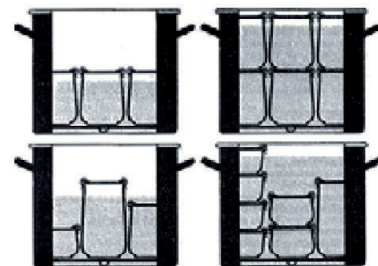
1. Fill with water (approx. 6 litres), set the start/stop button to 100°C and the timer button to 30 min.
2. Press the start/stop button. The appliance will heat up and the  icon will appear to indicate that the heater is switched on.
3. The heater switches off when the set temperature is reached.
4. The set temperature is shown in the top left of the display, and the current temperature is shown below it.
5. The timer automatically starts counting down when the set temperature is reached. The  icon appears during the set time and indicates that the timer's automatic system is counting down.
6. The appliance switches off automatically when the set time has expired.
7. Let the device cool down and pour out the water.
8. The equipment is now ready for use.

IMPORTANT

The appliance is equipped with a temperature sensor at the bottom that measures the current temperature. Do not damage this sensor. An accurate temperature measurement is important for the result.

STERILISATION PROCESS

- Close the tank with the lid. Adjust the temperature controller to the desired heating level. Use the following tables when selecting the temperature setting.
- When the preservation phase is complete, switch the temperature controller to OFF. Remove the plug from the power socket.
- Place a heat-resistant container under the tap and press down the pouring handle. The water will run off by itself. Once the water has run off, the jars should cool down.



WORKFLOW

- Set the start/stop button to the desired temperature as indicated in the preservation reference table. Set the preservation time and press the start/stop button. The heating symbol  will appear and the preservation unit will now start to heat up. The duration of the warm-up can be up to 90 minutes. The timer starts counting down when the preset temperature is reached. 
- All settings can also be corrected during operation. Simply switch off the equipment, press the start/stop button to do so and then set the desired setting again. Any remaining water in the tank can be removed through the tap. Place a heat-resistant container under the tap and press down the tap handle. The water will be drained. Let the equipment cool down after the water is removed.
- Remove the jars. Leave the clamps or other lid attachments on the bottling jars until they are completely cooled.

USE WITH JUICER

- The pasteurisation tank is ideal for use with a juicer (not included in the scope of delivery). To ensure maximum steam generation, set the start/stop button to the maximum temperature until the following symbol appears: 
- Switch off the timer electronics by pressing the timer button. The following symbol will appear: 
- Attach the juicer and fill it with at least 6 litres of water. Fill the fruit basket and put the lid on.
- Press the start/stop button to switch on the equipment. The device will now heat up to the maximum setting and produce the vapour needed to make must.
- Caution! Switch off the device after juicing by pressing the start/stop button.
- Top up with water before each new juicing process.

TABLE - TEMPERATURE/COOKING TIME

Fruits	°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
Light bulb soft/hard	90	40/30	Pickled gherkins	100	90
Strawberry / Blackberry	80	25	Carrots	85	30
Rhubarb	95	30	Pumpkin	90	30
Raspberries, gooseberries	80	30	Kohlrabi	100	95
Red currants, cranberries	90	25	Celeriac	100	110
Apricot	85	30	Brussels sprouts, red cabbage	100	110
Mirabelle plums	85	30	Mushrooms	100	110
Peaches	85	30	Beans	100	120
Plums	90	30	Tomato, tomato paste	90	30
Quince	95	30			
Blueberries	85	30	Meat	°C	Min.
Be aware : When it is hot, ONLY grip the device using the heat-insulated handles. Risk of burns!			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



HEATING AND KEEPING LIQUIDS WARM

The device is ideal for heating liquids, drinks, punch or mulled wine. But be careful! Fill the container to a maximum of 4 cm below its top edge, otherwise the liquid may overflow. Put the lid on and press the start/stop button to select the desired temperature.

Warming up using timer electronics

Select the desired time (max. 120 minutes) and press the start/stop button to switch the appliance on; it will automatically switch off when the set time is up.

Warming up through permanent operation

Press the timer button to deactivate the timer electronics function. The icon in the display shows that the timer function is deactivated (no automatic switch-off).



Press the start/stop button to switch off the preserver.

The display lights up: the pasteurisation tank is plugged in.

The display does not light up: the pasteurisation tank is unplugged.

Stir the liquid regularly so that the heat is evenly distributed. The liquid can be poured out through the tap without any solid particles in it.

- Place a cup under the tap and press the its lever. Just release the lever when the desired amount of liquid is poured into the cup.
- If you want to pour out larger amounts of liquid, simply pull the handle up to the upper position until it stays there, so you don't have to lever the handle all the time.
- Avoid pouring liquid with solid ingredients in it, such as soups or similar. These solid ingredients can block the tap.

IMPORTANT: Make sure to stir the contents of the container regularly to distribute the heat and prevent the contents from burning on the bottom.



CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the appliance before cleaning! Clean the device with a slightly damp cloth. Use a mild detergent for stubborn dirt on the cloth. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents. These can attack surfaces and damage the device irreparably.

Cleaning the pouring tap

To thoroughly clean the tap, you can unscrew the pouring lever.

- Remove the lever.
- Place the lever in a mild soap solution and swirl it back and forth.
- Rinse it off with clean water.
- To clean the pouring tap, run a mild soap solution through it. If there is stubborn dirt on the inside of the pouring tap, use a pipe cleaner/bottle cleaner or similar to remove it.
- Then rinse the tap with clean water.
- Put the lever back on the tap.

Removal of limescale

- Scale deposits on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the lifetime of the appliance. Descale the appliance as soon as limescale deposits are visible.
- Use a standard commercial descaling agent (do not use vinegar). Proceed as described in the instructions for use of the descaler.
- After descaling, rinse the appliance with plenty of clean and clear water.

Storage

- Wrap the cable around the cable holder under the base and attach the plug to the holder.
- Store the device in a cool and dry place.

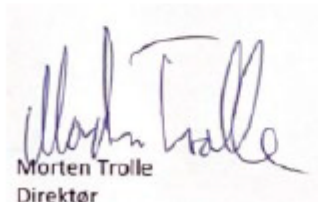


DISPOSAL

According to the European Waste Regulation 2002/96/EC, this symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ensuring that this product is disposed of correctly will help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could otherwise be caused by inappropriate waste management of this product. For more detailed information on recycling this product, please contact your local authority or waste disposal company.



EU DECLARATION OF CONFORMITY

EU DECLARATION OF CONFORMITY <i>Translation of the original Danish EU declaration of conformity</i>		
Manufacturer:	P. Lindberg A/S Sdr. Ringvej 1 DK-6600 Vejen Phone: +45 70212626 E-mail: salg@p-lindberg.dk CVR: 25903110 www.p-lindberg.dk	
Hereby declare that the following machine:	<i>Pasteuriseringstank, 27 L</i> <i>PL varenr. 9071763</i>	
Type / model:	<i>ED200SS</i>	
Complies with the following directives:	<i>2014/30/EEC (EMC)</i> <i>2014/35/EEC (LVD)</i> <i>2011/65/EEC (RoHS)</i>	
Applied standards and norms:	<i>EN IEC 55014-1:2021</i> <i>EN IEC 55014-2:2021</i> <i>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</i> <i>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021</i> <i>EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021</i> <i>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021</i> <i>EN62233:2008+AC:2008</i>	
Date and signature:	<i>Vejen d. 18-02-2025</i> <i>P. Lindberg A/S</i>  Morten Trolle Direktør 	

We reserve the right to change the technical parameters and specifications of this product without prior notice.