

SYNTROX
G e r m a n y

Gebrauchsanleitung

Einkochautomat

Chef Cooker GK-1800W-W 20L

Bitte lesen Sie die Anleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät installieren und nutzen. HINWEIS: Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Gerät vorzunehmen. Abbildungen können abweichen. Einige Funktionen/Zubehöerteile sind optional und nicht im Lieferumfang enthalten (je nach Modell). Die Verwendung von Anbauteilen oder Zubehör, die nicht mit dem Gerät geliefert werden, wird nicht empfohlen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einer Verletzung oder dauerhaftem Schaden am Gerät führen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anleitung vor Benutzung gründlich durch und bewahren Sie sie auf. Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen folgende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden:

Die Oberflächen des Gerätes werden während der Inbetriebnahme heiß. Das Gerät darf nur an den Griffen oder am Kontrollknopf berührt werden, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Ggfs. Topflappen o.ä. benutzen.

Niemals das Gerät während der Benutzung transportieren, immer abkühlen lassen.

Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.

Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Zuleitung beschädigt ist, das Gerät sichtbare Schäden aufweist, es heruntergefallen sein sollte oder wenn es in Wasser getaucht wurde.

Im Zweifelsfall das Gerät von einer hierfür geeigneten Service Stelle überprüfen lassen. Gerät und Kabel dürfen nur von hierfür qualifizierten Personen repariert werden.

- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

- Immer den Netzstecker ziehen: nach Gebrauch, vor der Reinigung, sowie bei jedweder Störung.

Keine fremden Zubehörteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

- Das Gerät nicht im Freien benutzen.

- Das Netzkabel darf heiße Geräteteile nicht berühren und darf nicht über den Tisch hängen.

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Elektrogeräten mit offener Heizschlange oder im beheizten Ofen oder Mikrowelle verwendet werden.

- Das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche stellen und einen Abstand von ca. 20 cm zu Wandflächen einhalten.

- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, ebenso das Netzkabel vor Feuchtigkeit schützen. Gefahr von Stromschlag!

- Es ist sicherzustellen, dass keine brennbaren Teile das Gerät berühren oder in dessen Nähe sind. Wenn das Gerät Feuer fängt, sofort den Netzstecker ziehen.

- Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine hierfür qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Geräteteile



1. Deckel
2. Griffe (wärmeisoliert)
3. Topf
4. Zapfhahn
5. Gehäuse-Unterteil
6. Signaltonschalter
7. Thermostat
8. Kontrollleuchte
9. Timer
10. Einlegerost

TEMPERATUREINSTELLUNG

Das Gerät verfügt über ein Thermostat, dessen Sensoren die Temperaturen am Boden des Topfes messen. Das Thermostat kann von 30 bis 100 °C eingestellt werden. Die Temperatur wird innerhalb ca. ± 5 °C gehalten. Wenn Sie nur die Warmhaltefunktion nutzen möchten, so kann das Thermostat komplett deaktiviert werden. Wenn der Kochvorgang beendet oder unterbrochen werden soll, drehen Sie den Timer entgegen des Uhrzeigersinns bis er stoppt.

TIMER EINSTELLUNGEN

Der Timer hat zwei Funktionen:

- 1. Automatik Modus** – Sie können die Zeit einstellen von 20-120 Minuten. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn zum Hinzufügen von Zeit, entgegen des Uhrzeigersinns zur Reduzierung von Zeit.
- 2. Warmhalten** – stellen Sie den Schalter entgegen des Uhrzeigersinns bis er stoppt. Die Warmhaltefunktion ist nicht auf Dauerbetrieb ausgelegt.

Hinweise / Tipps

Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät einmal ausgekocht werden. Dazu ca. 4 Liter Wasser einfüllen, Thermostat auf Max. stellen, über den Timer wird das Gerät eingeschaltet. Dazu den Einschaltknopf im Uhrzeigersinn auf ca. 60 Min einstellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Nach dem Abkühlen ist das Gerät einsetzbar. Das Gerät hat einen Inhalt von ca. 20L. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 5 cm unter den oberen Gehäuserand reichen.

Gebrauch:

Legen Sie das Einkochgitter in das Gerät.

Stellen Sie die gut verschlossenen Einmach-Gläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 7 Einmachgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter übereinander benutzt werden.

Füllen Sie den Einkochautomat mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu ca. $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann. Dann den Deckel aufsetzen.

Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur laut Einkochtabelle einstellen. Die angegebenen Einkochzeiten beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit.

Beginnend, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Das Aufheizen kann bis zu 90 Min. dauern. Den Signaltonschalter auf „I“ stellen, es ertönt ein akustisches Signal, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Gerät über den Timer einschalten. Dazu die Zeitschaltuhr drehen, entgegen des Uhrzeigersinns. Die Heizphase beginnt.

Sobald der „Beep“ Ton ertönt, die Einkochzeit gemäß Tabelle einstellen.

Dazu den Timer im Uhrzeigersinn auf die notwendige Temperatur einstellen.

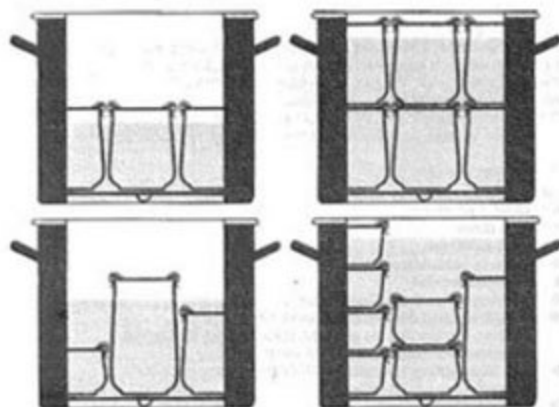
Der Signalton-Schalter kann jetzt ausgeschaltet werden. Den Schalter auf „0“ stellen. Nach Ablauf der Einkochzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab, dies wird durch einen Ton des Timers angezeigt.

Das Gerät kann jetzt ausgeschaltet werden. Den Temperaturregler auf „Off“ stellen, Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Das Wasser läuft heraus.

Wenn das Wasser abgelaufen ist, lassen Sie das Gerät abkühlen.

Entnehmen Sie die Gläser. Klammern oder sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern lassen. Vorsicht, die Einmachgläser sind nach dem Einkochen sehr heiß, Verbrennungsgefahr! Bitte benutzen Sie eine Einkochzange o.ä. um die Gläser zu entnehmen. Eingemachtes sollte trocken, kühl und dunkel aufbewahrt werden.



Flüssigkeiten erwärmen/warmhalten, Glühwein und Punsch

- Das Gerät eignet sich hervorragend zum Erwärmen von Flüssigkeiten, Punsch oder Glühwein.
- Achtung beim Befüllen, maximal 5 cm unterhalb des oberen Randes befüllen, ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen.
- Deckel aufsetzen, gewünschte Temperatur wählen, Gerät über den Timer einschalten. (gegen den Uhrzeigersinn auf „Cont“ stellen.) Die Flüssigkeit wird jetzt entsprechend der Thermostateinstellung warm gehalten.
- Der Signaltonschalter zeigt an, wenn die Temperatur erreicht ist. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der akustische Signalton ertönt, ist die Temperatur erreicht. Der Signaltonschalter kann jetzt ausgeschaltet werden.
- Sie können Flüssigkeiten -ohne feste Bestandteile!- durch den Zapfhahn abzapfen. Halten Sie einen Becher o.ä. Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lassen Sie den Zapfhebel los. Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel nach oben, bis er fest steht, dann müssen Sie den Zapfhebel nicht festhalten.
- Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, z.B. Suppen oder ähnliches. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn.

• **ACHTUNG:** Durch regelmäßiges Rühren bekommen Sie eine gleichmäßige Erwärmung der Flüssigkeiten, gleichzeitig verhindern Sie, dass z.B. Suppen oder Eintöpfe am Geräteboden anbrennen.

REFERENZTABELLE EINKOCHZEITEN

Obst	Temp. in ° C	Zeit in Min.	Gemüse	Temp. in ° C	Zeit in Min.
Apfel weich/hart	90	30	Blumenkohl	100 max	90
Apfelmus	90	30	Spargel	100 max	120
Kirschen	80	30	Erbsen	100 max	120
Birnen weich/hart	90	30	Karotten	100 max	90
Erdbeeren	80	25	Gewürzgurken	90	30
Brombeeren	80	30	Kürbis	90	30
Rhabarber	100 max	30	Kohlrabi	100 max	90
Himbeeren	80	30	Rosenkohl/Rotkohl	100 max	120
Stachelbeeren	80	30	Sellerie	100 max	120
Johannisbeeren	90	25	Bohnen	100 max	120
Aprikosen	90	30	Tomaten	90	30
Mirabellen	90	30			
Pfirsiche	90	30			
Pflaumen/Zwetschgen	90	30			
Quitten	90	25			
Heidelbeeren	85	25			

Fleisch	Temp. ° C	in Zeit in Min
Braten		
Scheiben	100 Max	120
Medium		
Fleischbrühe	100 Max	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100 Max	75
Gulasch durchgebraten	100 Max	75
Hackfleisch		
Wurstmasse (roh)	100 Max	110

Hinweis: Alle angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte und können je nach Zutaten und Menge variieren.

REINIGUNG

- ➔ Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - ➔ Vor dem Reinigen immer Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Dann die Außenseite mit einem weichen feuchten Tuch abwischen, innen den Behälter mit Wasser ausspülen.
- ➔ Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände für die Reinigung.
- ➔ Von Zeit zu Zeit sollten Sie das Gerät entkalken. Verwenden Sie hierzu handelsüblichen Entkalker und folgen den Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsmittels. Danach immer das Gerät gründlich mehrfach mit heißem Wasser ausspülen.

Reinigung des Zapfhahnes

Zur gründlichen Reinigung des Zapfhahnes, kann dieser zerlegt werden.

- Zapfhebel abschrauben und mit einer milden Spülmittellösung reinigen
- gründlich mit klarem Wasser abspülen
- ggfs. hartnäckige Verschmutzungen mit einem Pfeifenreiniger o.ä. reinigen
- Zapfhebel wieder zusammenschrauben
- erneut mit klarem Wasser durchspülen



TECHNISCHE DATEN

Spannung 220- 240V-, 50Hz

Leistung 1800W
Schutzklasse IPX3 / 1
Volumen ca. 20 L
Max. Füllmenge ca. 15 L
Temperatureinstellung 30- 100°C

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Entsorgung



■ Alte Elektrogeräte dürfen nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei entsprechender Sammlung abzugeben.

SYNTROX
G e r m a n y

Instruction Manual

Preserving Cooker

Chef Cooker GK-1800W-W 20L

Read all these instructions carefully before use and save them. We reserve the right to make technical and optical changes without prior notice. Pictures and accessories / functions may vary depending on model. Some accessories / functions are optional. The use of attachments or accessories which are not supplied with the appliance is not recommended. This could result in electrical shock or injury or permanent damage to the appliance. This product is for household use only.



SAFETY PRECAUTIONS

Please read the following instructions before using the device to ensure safe and efficient use.

⚠ Do not use near chemical plants, petrol stations, fuel storage, or similar places, where an electric discharge could cause fire.

⚠ Keep out of the reach of children.

Non-original devices used in connection with the device are not recommended

⚠ Do not tamper with the device in any way. Should this product fail to operate properly, please contact an authorized service center.

⚠ Operate the device in areas with sufficient air circulation and avoid overheated areas, and keep away from explosive or highly flammable materials.

⚠ Keep away from objects sensitive to magnetic fields, e.g. credit cards.

⚠ Your device is not water-resistant. Pour water only in the particular tank. When cleaning, do not submerge in water.

⚠ Do not use the device in areas with extreme temperatures. Keep away from direct sunlight and places with high humidity.

⚠ Do not use a wet cloth or strong detergents to clean the surface of the device.

⚠ Protect the device from dropping or knocking. This type of handling can damage the surface and technical components inside.

⚠ Do not touch heating parts when the device works. It can cause burns or scalding!

⚠ The device is not designed for continuous operation.

⚠ The device is not intended for commercial use.

⚠ The device may be operated only by adults.

⚠ Before cleaning turn the device off and unplug it.

⚠ The power outlet must be located near the device and must be easily accessible.

⚠ If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by a therefor qualified person in order to avoid dangerous situations.

⚠ Dispose of used device according to guidelines and instructions for the safe disposal of this kind of waste.

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.

OPERATING CONTROLS



1. Lid
2. Grips with insulation
3. Body of the device
4. Drain valve
5. Lower part
6. Timer alarm
7. Thermostat button
8. Indicator light
9. Timer button
10. Removable grid

TEMPERATURE SETTINGS

The device is equipped with a thermostat whose sensor senses temperature from the bottom of the pot. The thermostat can be set between 30 to 100 °C. The temperature is kept within ± 5 °C. For use as a warming container the thermostat can be completely deactivated. When finishing or interrupting the work, turn the timer button counterclockwise until it stops.

TIMER SETTINGS

The adjustable timer has two functions:

1. **Automatic mode** – the time can be set between 20-120 minutes. To add time, turn the button clockwise; to reduce time, turn the button counterclockwise.
2. **Continuous operation** – turn the button counterclockwise until it stops. During continuous operation, the device does not use the function of time delay switch-off and you can use the device for juicing or heating of drinks.

PREPARATION FOR FOOD PRESERVATION

For normal food preservation, set the thermostat to the appropriate temperature according to the table below. Then turn on the timer alarm. When the alarm announces that the selected temperature is reached, set the time for the preservation of raw materials. When the set time is off, the heating unit and the pot begin to cool down.

FOOD PRESERVATION

1. Insert the removable grid in the bottom of the device
2. Fill the tank with water
3. Put jars into the device
4. Put the lid
5. Plug the unit into a socket
6. Select the temperature
7. After the acoustic alarm, set the time
8. When the heating unit operates, the indicator light illuminates
9. Preserving in the selected time is automatic.
10. When the set time is off, the device switches off and the indicator light turns off
11. Turn the thermostat button counterclockwise until it stops.
12. Unplug the device

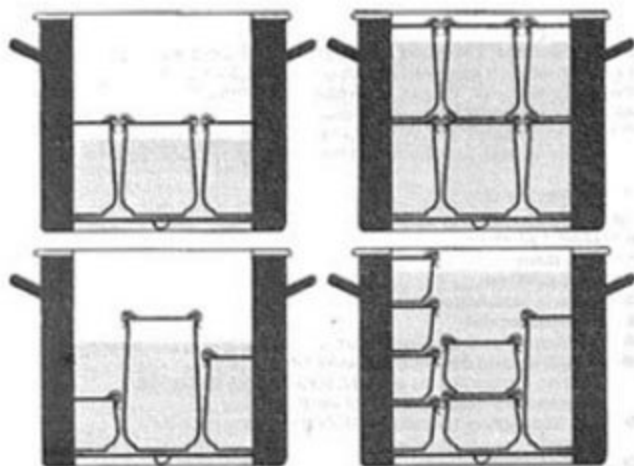
TIPS FOR FOOD PRESERVATION

The most important is the purity and preparation of raw materials. Fruits and vegetables should be of good quality, fresh, ripe and well cleaned.

- Do not cut fruit or vegetables, just clean well and allow to drip.
- Green beans and/ or peas will be more durable if slightly pre-cooked.
- Thoroughly wash jars, cans, bottles or caps with hot water, rinse and let dry on a clean surface.
- Leave caps in clean water until the moment of use.
- Do not use old or damaged caps.
- Fill jars or bottles about 2 cm below the rim, fill purée (e.g. apple sauce) only

about 4 cm below the rim

- Fill jar or bottles in just 3/4 of volume with all kinds of sausages.
- Close properly jars with screw or spring caps or clamps.
- After preservation close the bottles **immediately**.
- Put always jars on the removable grid; you can use the jars of various heights.
- Jars should be from 2/3 to 3/4 submerged in water; the highest jar should be submerged in 3/4 - see pictures



- ➔ Heating the pot full of content takes up to 1.5 hours, therefore we recommend to select rather the food preservation in steam.
- ➔ For food preservation in steam, pour only 5 to 10 cm of water into the pot and place the jars on a removable grid - this can save up to 60%!
- ➔ To save more energy, try to have the same temperature of jars and of water.
- ➔ The warm up time of the device does not include the time of preservation.
- ➔ Preserving begins at the moment when the preset temperature is achieved.
- ➔ After the preservation remove jars from the device, leave clamps until the jars cool completely, immerse **immediately** cans in cold water.
- ➔ Keep preserved ingredients in a cool and dark place.
- ➔ For better reference it is recommended to describe jars with the date and content type.
- ➔ After setting the timer, the set temperature cannot be changed, because it may cause the failure in time deduction. If you need to change the temperature during preservation, switch off the timer (turn the timer button counterclockwise until it stops). The indicator light turns off. Now set the required temperature and then set the timer to new time.

FOOD PRESERVING REFERENCE TABLE

Fruits	Temp in °C	Time in min.	Vegetables	Temp in °C	Time in min.
Current	85	20	Cauliflower	100	90
Purée	90	30	Green beans	100	120
Pears	90	30	Great beans	100	90
Strawberries	75	25	Peas	100	120
Blueberries	85	25	Pickles	90	30
Raspberries	80	30	Young carrot	100	90
Cherries	80	30	Carrot	100	90
Mirabelle	90	30	Kohlrabi	100	90
Peaches	90	30	Pumpkin	90	30
Apricots	90	30	Brussels sprout	100	120
Rhubarb	100	30	Asparagus	100	120
Gooseberries	80	30	Savoy cabbage	100	120
Plums	90	30	Tomatoes	90	30

Meat	Temperature in °C	Time in min.
Roast - slice, half-roasted	85	20
Goulash	90	30
Poultry, game, roasted	90	30
Escalope, chops, roasted	75	25
Smoked meat products	85	25

The tables in this manual are for reference only.

The time for reaching the set temperature is very different in warm and cold environment because of the large pot surface. All times are counted from the moment when the set temperature is reached.

The device is also suitable as a serving tank of hot tea, mulled wine, punch, etc.

CLEANING

- ➔ Never immerse in water.
- ➔ Before cleaning, unplug from the socket and wipe from outside with a damp cloth and rinse with water from inside.
- ➔ From time to time remove scale deposits using vinegar. Then always let boil clean water.
- ➔ The device has a drain valve – when preparing thick food, it is recommended to block drain valve with a stopper - this will prevent the drain valve from clogging. From time to time rinse the drain valve with hot water and detergent.

Cleaning the pouring tap (Drain Valve)

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

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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage 220- 240V-, 50Hz

Power consumption 1800W

IP protection class IPX3

Protection class Class I

Capacity approx. 20 litres

Maximum filling capacity approx. 15 litres

Temperature range 30- 100°C

Holds up to 7 x 1L Jars

The specifications may be changed without notice!

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems.