



## Dampf-Entsafter

---

10031478

**KLARSTEIN**

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Technische Daten

Artikelnummer	10031478
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung	1500 W

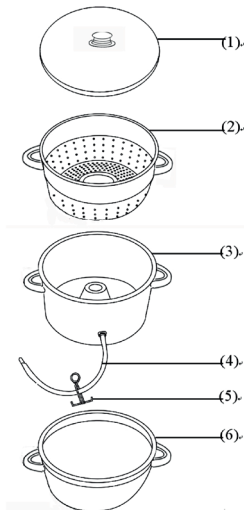
## Sicherheitshinweise

Um Verletzungen und einer Beschädigung des Gerätes vorzubeugen beachten Sie die folgenden Hinweise bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:

- Der Dampf der während des Betriebs austritt ist sehr heiß und kann zu Verbrühungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, wenn die Geräteteile während des Betriebs anfassen müssen.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen.

## Geräteübersicht

- 1 Glasdeckel
- 2 Fruchtsieb
- 3 Saftbehälter
- 4 Silikonschlauch
- 5 Federklemme
- 6 Wasserbehälter



## Bedienung

1. Befüllen Sie den Wasserbehälter mit 3 Litern Wasser, so dass er etwa zu 3/4 gefüllt ist. Stecken Sie dann den Netzstecker ins Gerät und den Stecker in die Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass der Ablaufschlauch so weit tief wie möglich im Ablass steckt und befestigen Sie die Federklemme etwa in der Mitte des Schlauchs. Setzen Sie den Saftbehälter auf den Wasserbehälter.
3. Setzen Sie das mit Früchten gefüllte Fruchtsieb auf den Saftbehälter und setzen Sie den Deckel auf.
4. Sobald der Dampf oben aus dem Entsafter strömt, achten Sie auf die Zeit oder stellen Sie einen Timer auf 40 Minuten. Achten Sie darauf, dass kontinuierlich Dampf erzeugt wird und prüfen Sie regelmäßig den Wasserstand. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht trockenläuft.
5. Waschen und sterilisieren Sie alle Einweckgläser 15 Minuten lang bei 100 °C im Ofen. Sterilisieren Sie auch die Verschlüsse und Deckel.
6. Bevor Sie den Saft in die Gläser füllen. Stellen Sie die Gläser in eine Back- oder Auflaufform, die heruntertropfenden Saft auffängt.
7. Um einen möglichst klaren Saft zu erhalten, Berühren Sie die Früchte im Fruchtsieb nicht während dem Entsaften, Wenn Sie Fruchtfleisch im Saft mögen, streichen Sie die Früchte durchs Sieb, nachdem sie weich und matschig geworden sind.
8. Befüllen Sie die Gläser 40 Minuten nach dem Sie auf die Uhr geschaut haben. Platzieren Sie dazu das Schlauchende im Glas und drücken Sie auf die Klammer, um den Saft abzufüllen.



### VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Befüllen Sie die Gläser sehr vorsichtig, da der Saft kochend heiß ist. Halten Sie Kinder und Haustiere während dem Abfüllen fern und tragen Sie Ofenhandschuhe.

9. Befüllen Sie die Gläser soweit mit Saft, dass nach oben hin noch etwa 0,5 cm Platz ist, damit sich nur noch möglichst wenig Luft im Glas befindet. Verschließen Sie die Gläser umgehend.
10. Setzen Sie die befüllten Gläser 15 Minuten lang in ein 90 °C heißes Wasserbad. Benutzen Sie Ofenhandschuhe wenn Sie die Gläser danach entnehmen.
11. Stellen Sie die Gläser danach auf ein Handtuch und lassen Sie sie abkühlen. Überprüfen Sie nach 24 Stunden ob alle Gläser wirklich dicht sind und verstauen Sie sie dann an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort.

## Reinigung und Pflege

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit etwas Seifenwasser und einem weichen Lappen. Dadurch werden alle produktionsbedingten Partikel oder Rückstände entfernt.

## Nach dem Gebrauch

- Reinigen Sie die Geräteteile mit einem weichen Lappen, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler, da er Elektronik enthält. Alle anderen Teile können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wenn sich Kalkrückstände an den Geräteteilen bilden, entfernen Sie diese, indem Sie das entsprechende Teil in eine Essiglösung einweichen. Geben Sie dazu etwa 100 ml Essig in 1 Liter Wasser und weichen Sie die entsprechenden Teile 30-60 Minuten ein. Waschen Sie das Teil danach mit einem Lappen und klarem Wasser und trocknen Sie es ab. Möglicherweise müssen die Teile etwas länger eingeweicht werden.
- Sobald alle Teile gereinigt sind, trocknen Sie sie sorgfältig ab, um zu verhindern, dass sich Wasserflecken bilden.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

## Technical Data

Item number	10031478
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	1500 W

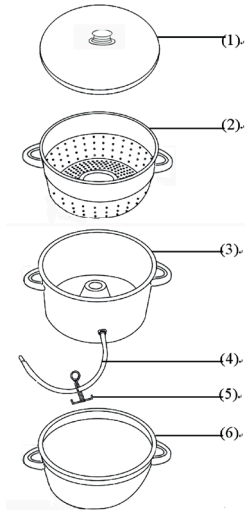
## Safety Instructions

To prevent personal injury and damage to your steam juicer, please read and follow the following instructions and warnings:

- The steam is scalding hot, use extreme caution.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not leave unattended.
- Rubber or heat resistant gloves are recommended when handling the hot Steamer.
- For household use only.

## Product Description

- 1 Tempered glass Lid
- 2 Fruit or food Colander
- 3 Juice container
- 4 Silicone Hose
- 5 Spring Clamp
- 6 Water pan



## Operation

1. Fill the water pan with 3.0 quarts of water (about 3/4 full) and then insert the power cord into the steam juicer socket and electrify the steamer.
2. Make sure the drain tube is pushed on the drain spout as far as possible and place the clamp at the mid-point of the tube. Set the juice container on the water pan.
3. Place the colander filled with the fruit on top of the juice kettle and cover with the lid.
4. When the steam begins to escape from the upper portion of the steamer, start timing. Make sure the water continues boiling and producing steam. CHECK WATER LEVEL OFTEN. DO NOT ALLOW WATER PAN TO BOIL DRY
5. Wash and sterilize all jars in a 200 degrees F (93.3 C) oven for 15 minutes. Sterilize caps and lids before use.
6. Before filling the jars with the juice, place the jar to be filled in baking pan or tray. The tray will catch any drips or spills.
7. To get a clear juicer, do not touch the fruit in the food basket during the processing time. For a pulpy juice, stir fruit after the contents have become soft and mushy.
8. After 40 minutes, you may begin filling the jars. Place the end of the drain tube in the hot, sterilized jar and press the clamp to release the juice.



### CAUTION

Risk of burns! Use extreme care when filling the jars. The juice will be scalding hot. Keep children away and use mitts or rubber gloves while handling the hot bottles.

9. Fill the jars within 1/4" of the jar top to avoid too much air left in the jars. Seal immediately with sterilized lids.
10. Place the sealed jars in a hot water bath of 190 degrees F (87.7 degrees C) for 15 minutes. Note: Use heat resistant gloves or jar lifter to remove the jars from the hot water.
11. Place the hot jars on a towel in a draft free area and let cool. After 24 hours, check the seals and store in a cool, dry, dark room.

## Cleaning and Care

### Before first Use

Use a soft cloth and warm, soapy water to clean the Steam Juicer by hand before the initial use. This will help to remove any particles or residue from the factory.

### After each Use

- However you choose to wash your juicer, be sure to use a soft cloth to
- keep from scratching the shiny surface of the stainless steel.
- Do not place the steam pot in your dishwasher. Other parts are safe for the dishwasher.
- If hard water stains form on any portion of your steam juicer, they are easily cleaned by soaking the affected portion in a diluted vinegar
- solution. Use ½ c. vinegar to 1 qt of water, let soak for 30-60 minutes, use a dish cloth to wash off any remaining hard water, rinse and dry. You may need to increase the soak time and/or the amount of vinegar used for tough stains.
- Once clean, dry juicer with a soft dish towel to keep water spots from forming.

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

## Datos técnicos

Número de artículo	10031478
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	1500 W

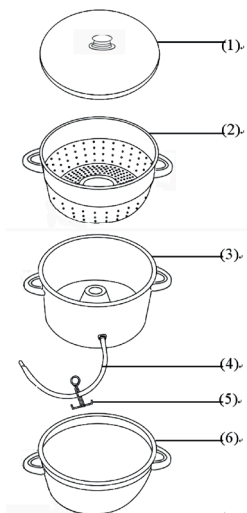
## Indicaciones de seguridad

Para evitar lesiones y una avería del aparato, siga estas indicaciones antes de poner en marcha el aparato.

- El vapor que emana del aparato durante su funcionamiento está muy caliente y puede provocar quemaduras.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Utilice guantes resistentes al calor o agarradores cuando tenga que sujetas las partes del aparato durante su funcionamiento.
- Utilice el aparato solamente en entornos domésticos y similares.

## Descripción del aparato

- 1 Tapa de cristal
- 2 Colador para la fruta
- 3 Recipiente para el zumo
- 4 Conducto de silicona
- 5 Sujeción
- 6 Recipiente para el agua





## Manejo

1. Llene el recipiente de agua con 3 litros de agua para que quede 3/4 lleno. Conecte el enchufe a la toma de corriente y al aparato.
2. Asegúrese de que el conducto de drenaje esté lo más hacia abajo posible en el orificio de salida y fije la pinza de resorte en el medio del conducto. Coloque el recipiente para el zumo sobre el recipiente para el agua.
3. Coloque el embudo relleno de frutas en el recipiente para el zumo y ponga la tapa.
4. Cuando el vapor salga del exprimidor, controle el tiempo o ajuste un temporizador para 40 minutos. Asegúrese de que se genera vapor constantemente y compruebe regularmente el estado del agua. Asegúrese de que el aparato no funcione en seco.
5. Lave y esterilice todos los vasos de un uso durante 15 minutos a 100 °C en el horno. Esterilice también los cierres y la tapa.
6. Antes de llenar los vasos con zumo, colóquelos en un molde de horneado o drenaje para que se recoja el zumo rebosante.
7. Para obtener un zumo lo más claro posible, no remueva las frutas en el embudo durante el exprimido. Si desea pulpa en el zumo, presione la fruta contra el embudo para que se ablande.
8. Llene los vasos 40 minutos después de haber mirando el reloj. Coloque el extremo del conducto en el vaso y presione la pinza para envasar el zumo.



### AVISO

Riesgo de quemaduras! Llene los vasos con cuidado, el zumo estará hirviendo. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados durante este proceso y utilice guantes de cocina.

9. Llene los vasos de zumo hasta 0,5 cm del borde de los mismos para que en el vaso haya la menor cantidad de aire posible. Cierre los vasos inmediatamente.
10. Coloque los vasos llenos al baño maría durante 15 minutos a 90 °C. Utilice guantes de cocina cuando retire los vasos.
11. A continuación, coloque los vasos sobre un paño y deje que se enfríen. Tras 24 horas, compruebe que todos los vasos siguen herméticos y consérvelos en un lugar fresco, seco y oscuro.

## Limpieza y cuidado

### Antes del primer uso

Limpie el aparato antes del primer uso con un poco de agua y jabón y un paño suave. Así se eliminarán todas las partículas restantes del proceso de fabricación.

## Después de cada uso

- Limpie las piezas del aparato con un paño suave para no rayar la superficie.
- No lave el recipiente para el agua en el lavavajillas, pues contiene elementos electrónicos. El resto de componentes puede lavarse en el lavavajillas.
- Si se forman restos de cal en las piezas del aparato, retírelas poniendo las piezas a remojo en una solución de vinagre. Añada 100 ml de aceite en un litro de agua y ponga a remojo las piezas correspondientes entre 30 y 60 minutos. Limpie las piezas con un paño y agua limpia y séquelas. Es posible que las piezas deban estar a remojo un poco más.
- Cuando haya limpiado las piezas, séquelas con cuidado para evitar que se formen marcas de agua.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (baja tensión)  
2011/65/UE (refundición RoHS)

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Fiche technique

Numéro d'article	10031478
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance	1500 W

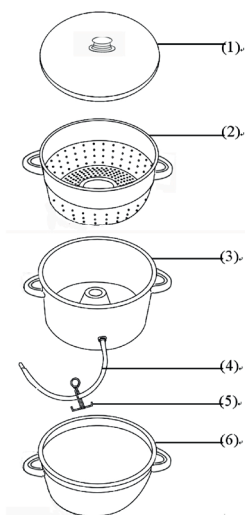
## Consignes de sécurité

Pour éviter les blessures et les dommages sur l'appareil, prenez connaissance des consignes suivantes avant d'utiliser l'appareil :

- La vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement de l'appareil est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- Surveillez les enfants lorsque vous utilisez l'appareil en leur présence.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur ou des maniques si vous devez toucher l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le cadre domestique ou équivalent.

## Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle en verre
- 2 Passoire à fruits
- 3 Récipient à jus
- 4 Tuyau en silicone
- 5 Pince élastique
- 6 Réservoir d'eau



## Utilisation

1. Remplissez le réservoir d'eau en y versant 3 litres d'eau afin qu'il soit rempli aux 3/4. Branchez ensuite la fiche d'alimentation dans la prise de l'appareil et l'autre fiche dans la prise de courant.
2. Assurez-vous que le tuyau d'évacuation est enfoncé autant que possible dans la sortie de l'appareil et fixez les pinces élastiques à peu près au milieu du tuyau. Posez le récipient à jus au-dessus du réservoir d'eau.
3. Placez la passoire remplie de fruits sur le récipient à jus et mettez le couvercle.
4. Dès que la vapeur commence à s'échapper par le haut de l'extracteur, vous pouvez surveiller la durée ou régler une minuterie sur 40 minutes. Veillez à ce que la vapeur soit produite de façon continue et contrôlez régulièrement le niveau d'eau. Veillez à ce que l'appareil ne fonctionne pas à sec.
5. Lavez et stérilisez tous les bocaux de conservation pendant 15 minutes à 100 °C au four. Stérilisez aussi les fermetures et le couvercle.
6. Avant de verser le jus dans les bocaux, placez les bocaux dans un moule à gâteau ou à soufflé qui pourra récupérer le jus qui s'écoule.
7. Pour obtenir un jus aussi clair que possible, ne touchez pas les fruits dans la passoire pendant le processus d'extraction. Si vous aimez la pulpe dans le jus de fruits, écrasez les fruits à travers la passoire une fois qu'ils sont bien ramollis.
8. Remplissez les bocaux 40 minutes après le début du processus. Placez pour cela le bout du tuyau dans le bocal et appuyez sur la pince pour laisser passer le jus et remplir le bocal.



### ATTENTION

Risque de brûlure ! Remplissez les bocaux avec précaution, car le jus est à température d'ébullition. Tenez les enfants et animaux domestiques à distance pendant le remplissage et portez des gants de protection.

9. Remplissez les bocaux de jus jusqu'à environ 0,5 cm du bord, pour réduire autant que possible la quantité d'air dans le bocal. Fermez immédiatement les bocaux.
10. Placez les bocaux remplis pendant 15 minutes au bain marie à 90 °C. Utilisez vos gants de cuisine pour récupérer ensuite les bocaux.
11. Placez ensuite les bocaux sur un torchon et laissez-les refroidir. Vérifiez 24 heures plus tard si tous les bocaux sont bien étanches et rangez-les dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

## Nettoyage et entretien

### Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau légèrement savonneuse avant la première utilisation. Vous éliminerez ainsi les particules et les éventuels restes liés à la production de l'appareil.

## Après utilisation

- Nettoyez les différentes parties de l'appareil avec un chiffon doux pour ne pas rayer les surfaces.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle car il contient des pièces électroniques. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Si des dépôts calcaires se forment sur l'appareil, retirez-les en trempant les parties de l'appareil concernées dans de l'eau vinaigrée. Prenez pour cela 1 litre d'eau additionnée de 100 ml de vinaigre et plongez-y les parties concernées toutes les 30-60 minutes. Lavez ensuite la pièce avec un chiffon doux et de l'eau claire, puis essuyez-la. Les pièces peuvent avoir besoin d'être trempées plus longtemps.
- Une fois que toutes les pièces ont été nettoyées, essuyez-les consciencieusement pour éviter la formation de taches.

## Conseils pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE (DEEE) s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

## Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

## Dati tecnici

Articolo numero	10031478
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza	1500 W

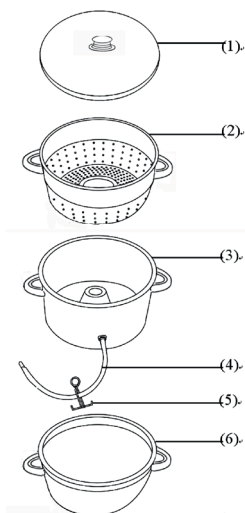
## Avvertenze di sicurezza

Per evitare il pericolo di infortuni e di danneggiare il dispositivo, osservare le seguenti avvertenze prima di mettere il dispositivo in funzione:

- Il vapore che fuoriesce durante l'uso è molto caldo e può comportare il pericolo di ustioni.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- Utilizzare guanti da forno o presine per toccare i componenti durante l'uso.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti domestici e simili.

## Descrizione del prodotto

- 1 Coperchio in vetro
- 2 Filtro frutta
- 3 Contenitore succo
- 4 Tubo in silicone
- 5 Morsetto a molla
- 6 Contenitore acqua



## Utilizzo

1. Versare nel contenitore 3 litri di acqua in modo da riempirlo di 3/4. Ora inserire il connettore nel dispositivo e la spina nella presa.
2. Assicurarsi che il tubo di scarico sia inserito il più profondamente possibile nel beccuccio e fissare il morsetto al centro del tubo. Mettere il contenitore del succo sul contenitore dell'acqua.
3. Mettere il filtro con la frutta sul contenitore del succo e mettere il coperchio.
4. Appena il vapore fuoriesce, prestare attenzione al tempo oppure impostare il timer su 40 minuti. Assicurarsi che il vapore venga prodotto continuamente e controllare regolarmente il livello dell'acqua. Assicurarsi inoltre che il dispositivo non rimanga in funzione senza acqua.
5. Lavare e sterilizzare tutti i vasetti per conserve mettendoli in forno a 100°C per 15 minuti. Sterilizzare anche i tappi e i coperchi.
6. Prima di versare il succo nei vasetti, metterli in una teglia per raccogliere il succo che gocciola.
7. Per ottenere un succo chiaro, non toccare la frutta nel filtro durante la spremitura. Per ottenere un succo con polpa, frullare la frutta dopo che si è ammorbidita.
8. Trascorsi 40 minuti, iniziare a riempire i vasetti. Posizionare l'estremità del tubo nel vasetto e premere i morsetti per rilasciare il succo.



### ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Riempire i vasetti con la massima cautela poiché il succo è molto caldo. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici e indossare guanti da forno.

9. Versare il succo nei vasetti in modo che rimanga 0,5 cm di spazio nella parte superiore e poca aria nel vasetto. Chiudere immediatamente i vasetti.
10. Lasciare i vasetti in acqua a 90°C per 15 minuti. Utilizzare guanti da forno per rimuoverli.
11. In seguito mettere i vasetti su un asciugamano e farli raffreddare. Dopo 24 ore verificare che tutti i vasetti siano chiusi bene e riporli in un luogo fresco, asciutto e buio.

## Pulizia e manutenzione

### Avvertenze per il primo utilizzo

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulirlo con un po' di acqua e sapone e utilizzare un panno morbido. In questo modo vengono rimossi tutti i residui di produzione.

## Dopo l'uso

- Lavare i componenti del dispositivo con un panno morbido per evitare di graffiare le superfici.
- Non lavare il contenitore dell'acqua in lavastoviglie perché contiene parti elettroniche. Tutti gli altri componenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Se si formano depositi di calcare sui componenti, immergerli in una soluzione a base di aceto. Versare circa 100 ml di aceto in 1 litro di acqua e lasciare in ammollo i componenti per 30-60 minuti. Lavare in seguito i componenti in acqua pulita utilizzando un panno. Infine asciugare. Tenere presente che potrebbe essere necessario lasciare in ammollo i componenti più a lungo.
- Dopo aver lavato tutti i componenti, asciugarli con cura per evitare che si formino macchie.

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)