

Liebe Kundin, Lieber Kunde,

danke, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt montieren oder benutzen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Sollten Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Dear Customer,

Thank you for choosing our product. Please read the operating instructions carefully before assembling or using the product in order to avoid damage due to improper use. If you pass this product on to third parties, these operating instructions must also be handed over.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de monter ou d'utiliser le produit, afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation. Si vous transmettez ce produit à des tiers, ce mode d'emploi doit également leur être remis.

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di montare o utilizzare il prodotto, al fine di evitare danni dovuti ad un uso improprio. In caso di cessione del prodotto a terzi, è necessario consegnare anche queste istruzioni per l'uso.

Estimado cliente,

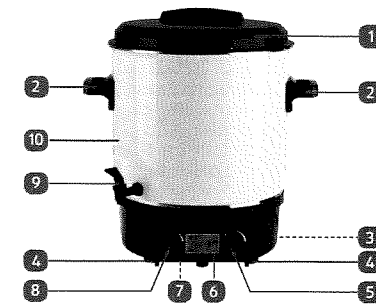
Gracias por elegir nuestro producto. Le rogamos que lea atentamente el manual de instrucciones antes de montar o utilizar el producto para evitar daños debidos a un uso inadecuado. Si entrega este producto a terceros, también deberá entregar estas instrucciones de uso.

Sicherheitshinweise

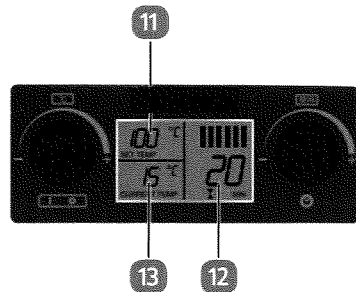
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Das Gerät muss auf eine stabile, ebene und freie Fläche gestellt werden.
- Füllen Sie vor dem Einschalten Wasser ein.
- Füllen Sie den Behälter bis maximal 4 cm unterhalb des Kesselrandes. Bei Überfüllung kann heißes Wasser herausspritzen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser! Schützen Sie ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät und lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Lieferumfang

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Gebrauchsanweisung



1. Deckel
2. Griffe
3. Netzkabel mit Netzstecker (nicht dargestellt)
4. Gerätefuß
5. Taste (Timer/Drehregler Zeit (in Minuten)
6. Display
7. Kabelaufwicklung
8. Taste (Start/Stop) / Drehregler Temperatur
9. Zapfhahn
10. Einkochbehälter

Display

- Anzeige der eingestellten Temperatur
- Anzeige der Gar-/Warmhaltezeit in Minuten
- Anzeige der aktuelle Temperatur

Gerät ein- und ausschalten

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels des Drehreglers Temperatur ein. Die Temperatur verändert sich in 1 °C Schritten und alle 5 ° ertönt ein Signal. Die eingestellte Temperatur wird im Display unter eingestellte Temperatur angezeigt.

Mit dem Drehregler Minuten stellen Sie die gewünschte Einkochzeit ein. Sie können die Zeit in Minutenschritten einstellen, alle fünf Minuten ertönt ein Signal. Die eingestellte Zeit erscheint im Display unter Minuten.

Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Eingabe automatisch aus, wenn der Aufheizvorgang nicht gestartet wird. Die Einstellungen sind weiterhin sichtbar. Die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich wieder ein, wenn einer der Drehregler betätigt wird.

Drücken Sie den Taste I O. Der Aufheizvorgang beginnt. Der Aufheizvorgang wird durchlaufende Balken im Display dargestellt. Im Displaybereich CURRENT TEMP wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, im Display erscheint das Symbol und die eingestellte Zeit im Displaybereich MIN beginnt abzulaufen.

Ist die voreingestellte Zeit abgelaufen ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch ab. Die Anzeigen und im Display erlöschen.

- Um den Signalton abzuschalten, drücken Sie die Taste I O.
- Drücken Sie die Taste I O ebenfalls, um den Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abubrechen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Einkochen- So funktioniert es!

1. Stellen Sie das Einweckgerät an einem sauberen Ort auf und geben Sie dann den Drahtrost mit nach unten zeigenden Füßen in den Behälter.
2. Stellen Sie die Einweckgläser mit Sirup oder Gemüsesaft auf den Drahtrost im Behälter (Dieses Einweckgerät kann 14 Einweckgläser mit einem Einzeldurchmesser von etwa 11,5cm zweilagig aufnehmen).
3. Füllen Sie Wasser in den Tank, bis 3/4 des Behälters. Das Wasser darf aber nicht mehr als 2/3 der Behälterhöhe überschreiten. (Wenn Sie mehrere Einweckglasebenen einsetzen, müssen die Einweckgläser in der unteren Ebene luftdicht geschlossen sein, damit kein Wasser in die Gläser eindringt).
4. Drehen Sie zum Einstellen der Temperatur den Temperaturregler auf eine für die Lebensmittel geeignete Temperatur.

www.eshopping.de

Hergestellt für Dilaw Warehouse GmbH // Fuggerstraße 15a // 48165 Münster // Germany

5. Schalten Sie den Netzschalter ein. Die Betriebskontrolleuchte leuchtet auf und das Vorheizen beginnt.
6. Wenn die Betriebskontrolleuchte erlischt, ist das Vorheizen beendet und die Dauer wird berechnet (Wenn der Behälter voll ist, beträgt die Vorheizzeit ca. 90 Min.).
7. Wenn die Zeit zum Einwecken der Lebensmittel abgelaufen ist, schalten Sie das Gerät aus.
8. Nehmen Sie die Einweckgläser aus dem Behälter heraus.
9. Stellen Sie einen Eimer unter den Ablasshahn.
10. Drücken Sie den Griff des Ablasshahns oder lösen Sie seinen Griff gerade nach vorne. Anschließend läuft das meiste Wasser im Behälter ab.

Einkochtabelle

Obst	Temperatur in °C	Zeit in min
Äpfel weich / hart	85	30/40
Apfelmus	90	30
Aprikosen	85	30
Birnen weich / hart	90	30/80
Erdbeeren, Brombeeren	80	25
Heidelbeeren	85	25
Himbeeren, Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren, Preiselbeeren	90	25
Kirschen	80	30
Mirabellen	80	30
Pflaumen, Zwetschgen	90	30
Rhabarber	95	30

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in min
Blumenkohl	100	90
Gartenbohnen	100	120
Erbsen	100	120
Kohlrabi	100	95
Kürbisschale	100	95
Karotten	100	95
Pilze	100	110
Rotkohl (Kopf)	100	110
Sellerie	100	110
Spargel	100	120
Tomaten	90	30

Fleisch	Temperatur in °C	Zeit in min
Braten im Stück, durchgebraten	100	85
Fleischbrühe	100	60
Gulasch, durchgebraten	100	75
Wild Geflügel durchgebraten	100	75
Wurstmasse, Hackfleisch, roh	100	110

Reinigen und Pflegen

Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser! Wischen Sie es bei gezogenem Stecker außen feucht ab und waschen es innen aus.

Etwas auftretende Kalkrückstände können Sie mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker von Zeit zu Zeit beseitigen – anschließend mit klarem Wasser auskochen!

Von Zeit zu Zeit muss der Auslaufhahn mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

www.eshopping.de

Hergestellt für Dilaw Warehouse GmbH // Fuggerstraße 15a // 48165 Münster // Germany