

GE 28



200049

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **6.0**

Erstelldatum: 2025-04-15

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Funktion des Gerätes	9
4.3	Baugruppenübersicht	10
5	Installation und Bedienung	11
5.1	Installation	11
5.2	Bedienung	12
6	Reinigung und Entkalkung	18
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	18
6.2	Reinigung	18
6.3	Entkalkung	19
7	Entsorgung	20



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.

- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.

Sicherheit

- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Gesundheitsgefahr durch Keime

- Der Behälter des Gerätes muss in regelmäßigen Abständen komplett entleert, gereinigt und desinfiziert werden, um die Gefahr der Bildung von gesundheitsschädlichen Keimen zu vermeiden.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

DE

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Erwärmen und Warmhalten von trinkbaren Flüssigkeiten wie Glühwein, Punsch, Jagertee,
- Heißwasserzubereitung,
- Einkochen von geeigneten Lebensmitteln.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

DE

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Kochen von Speisen,
- Einfüllen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörigen Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Glühweintopf / Einkochtopf GE 28
Artikel-Nummer:	200049
Material:	Emaille-Beschichtung, Kunststoff
Material Deckel:	Kunststoff
Inhalt max. in L:	28
Nutzinhalt in L:	21
Temperaturbereich von - bis in °C:	30 - 100
Anschlusswert:	1,8 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	370 x 370 x 500
Gewicht in kg:	5,4

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

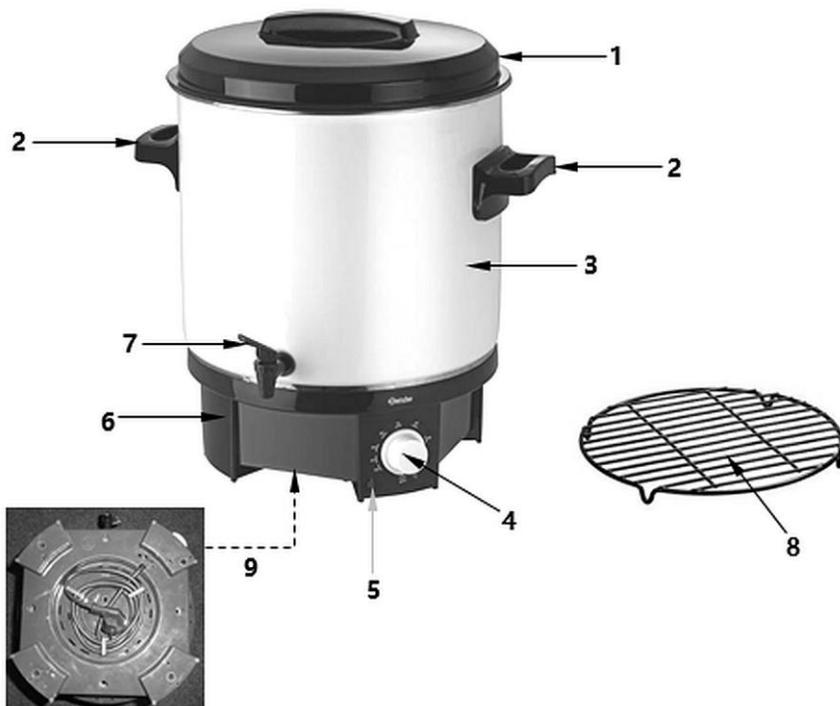
Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: Silber, schwarz
- Steuerung: elektronisch, Knebel
- Kontrollleuchte: Aufheizen
- Temperaturregelung: stufenlos, thermostatisch
- Geschlossener Topfboden mit verdecktem Heizelement
- Inklusive: 1 Rost, Ø 320 mm

4.2 Funktion des Gerätes

Im Glühweintopf / Einkochtopf werden Getränke wie Glühwein, Punsch, Jagertee, etc. bis zur eingestellten Temperatur aufgewärmt und bei dieser Temperatur für den gewünschten Zeitraum warm gehalten. Das Gerät ist außerdem für das Einkochen von Lebensmitteln in geeigneten Einkochgläsern bei entsprechenden Temperaturen konzipiert.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Deckel | 2. Topfgriffe (2x) |
| 3. Topf | 4. Temperaturregler |
| 5. Aufheiz-Kontrollleuchte (rot) | 6. Topfboden mit Heizelement |
| 7. Ablasshahn | 8. Rost |
| 9. Kabelaufwicklung | |

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Bedienung

Warnhinweise



GEFAHR!

Gefahr durch elektrischen Strom!

Bei Überfüllung des Topfes kann Flüssigkeit überschwappen und somit einen Kurzschluss in der Regelelektronik auslösen. Personenschäden durch Stromschlag können die Folge sein.

Überfüllen Sie den Topf nicht mit Flüssigkeit. Beachten Sie die „MAX“ Markierung im Inneren des Topfes.

DE



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Behälter und Deckel werden während des Betriebes sehr heiß.

Berühren Sie das heiße Gerät nicht.

Verbrühungsgefahr!

Heißer austretender Dampf kann beim Abnehmen des Deckels zu Verbrühungen von Hände, Arme, Gesicht führen.

Während des Betriebes niemals den Deckel abnehmen.

Zum Nachfüllen von Flüssigkeiten Gerät abschalten und den Deckel mit Hilfe des Deckelgriffes vorsichtig abnehmen.

Gerät vorbereiten

1. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät heraus und wickeln Sie das Anschlusskabel vollständig von der Kabelaufwicklung ab.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „**OFF**“.

VORSICHT!

Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät vor dem ersten Gebrauch ausgekocht werden.

3. Füllen Sie ca. 6 Liter Wasser in den Topf.
4. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an.
5. Kochen Sie das Wasser bei der höchsten Temperatureinstellung „**MAX**“ mindestens 5 Minuten auf. Beachten Sie die Anweisungen im folgenden Abschnitt „**Flüssigkeiten erwärmen**“.
6. Drehen Sie dann den Temperaturregler auf die Position „**OFF**“.
7. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
8. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Lassen Sie anschließend das Wasser aus dem Topf durch den Ablasshahn in einen geeigneten Behälter abfließen.
10. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie es wieder ab.
11. Reinigen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt 6.2 „**Reinigung**“.

DE

Flüssigkeiten erwärmen

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf die „**OFF**“ Position.
2. Stellen Sie sicher, dass der Ablasshahn geschlossen ist, bevor Sie Flüssigkeiten in den Topf einfüllen.
3. Füllen Sie die gewünschte trinkbare Flüssigkeit in den Glühweintopf / Einkochtopf ein. Achten Sie auf die „**MIN**“ und „**MAX**“ Markierungen im Inneren des Topfes.

VORSICHT!

Nicht trinkbare Flüssigkeiten wie Säuren, Laugen, Öle, Nitrate usw. stellen eine Gesundheitsgefahr dar.

Füllen Sie vor dem Einschalten des Gerätes stets trinkbare Flüssigkeiten in den Topf des Gerätes ein.

4. Legen Sie vor dem Einschalten immer den Deckel auf und lassen diesen während der Aufheizzeit auf dem Topf.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

- Mit dem Temperaturregler kann stufenlos eine Temperatur von 30 °C - 90 °C - MAX eingestellt werden.

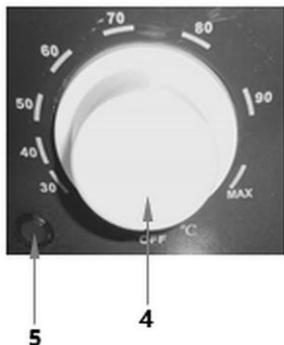


Abb. 2

- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung.

Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet während der Aufheizphase.

HINWEIS!

Die Aufheizzeit ist abhängig von der Flüssigkeit und deren Menge.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet der Thermostat automatisch ab und die rote Aufheiz-Kontrollleuchte erlischt.

Bei Absenkung der Flüssigkeitstemperatur schaltet der Thermostat wieder ein und hält die Flüssigkeit über einen längeren Zeitraum auf eingestellter Temperatur warm.

DE

- Wenn Sie eine Temperatureinstellung von 100 °C benötigen, drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn ganz nach rechts auf die „MAX“ Position.

VORSICHT!

Bei Erreichen dieser Temperatur kocht das Wasser ständig, d. h. der Thermostat schaltet nicht automatisch ab.

Flüssigkeiten entnehmen

- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (z. B. Becher, Glas, Tasse, etc.) unter den Ablasshahn, um Flüssigkeit aus dem Topf zu entnehmen.
- Drücken Sie den Hebel des Ablasshahnes nach unten und halten ihn, bis die gewünschte Menge entnommen ist.
- Lassen Sie nach Beendigung des Zapfvorgangs den Hebel des Ablasshahnes los, er schließt automatisch.



Abb. 3

ACHTUNG!

Flüssigkeitsstand regelmäßig kontrollieren, bei Bedarf nachfüllen.

Das Gerät niemals ohne Flüssigkeit betreiben!

Gerät abschalten / Topf entleeren

1. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „OFF“.
2. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
3. Lassen Sie das Gerät und die Flüssigkeit abkühlen.
4. Entleeren Sie den Topf, indem Sie die Flüssigkeit in einen geeigneten Behälter über den Ablasshahn abfließen lassen.

Einkochen

Das Gerät kann auch zum Einkochen von Lebensmitteln in Einkochgläsern genutzt werden. Es können max. vierzehn (14) 1-L-Einkochgläser mit einem Durchmesser von 11,5 cm in 2 Lagen im Topf platziert werden.

1. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf der „OFF“ Position steht und das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Bereiten Sie die Einkochgläser mit dem gewünschten Einkochgut vor. Verschließen Sie diese fest, bevor Sie diese in den Topf stellen.
3. Legen Sie den mitgelieferten Rost auf den Boden des Topfes.

Dieser dient der besseren Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und dadurch deren schnelleren Erhitzung.

ACHTUNG!

Benutzen Sie nur den mitgelieferten Rost. Verzinkte Siebeinlagen oder Stabeinsätze sind ungeeignet und können durch fehlende Zirkulation unter diesen Einsätzen zu Funktionsstörungen führen.

4. Stellen Sie die Einkochgläser auf den Rost.
5. Füllen Sie so viel Wasser in den Topf, bis die oberen Einkochgläser zu ca. 3/4 im Wasser stehen.

Die Wassertemperatur sollte etwa der Temperatur des Inhaltes der Einkochgläser entsprechen, das spart Zeit und Energie.

HINWEIS!

Achten Sie beim Einkochen in 2 Lagen darauf, dass die unteren Einkochgläser dicht verschlossen sind, damit kein Wasser in diese eindringt.

6. Legen Sie den Deckel auf den Topf.

Einstellung der Einkochtemperatur

1. Stellen Sie die Einkochtemperatur entsprechend dem Einkochgut ein.
Entnehmen Sie die Einkochtemperaturen sowie die Einkochzeiten den Angaben in folgenden Tabellen oder Anweisungen der entsprechenden Einkochrezepte.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
3. Wenn Sie zum Einkochen eine Temperatureinstellung von 100 °C benötigen, drehen Sie den Temperaturregler auf die „MAX“ Position.

HINWEIS!

Beachten Sie immer, dass die Aufheizzeit bis zur eingestellten Temperatur nicht zur Einkochzeit gehört. Die Einkochzeit bei einer Einstellung im Bereich 30 °C - 90 °C beginnt, wenn die rote Aufheiz-Kontrollleuchte das erste Mal ausschaltet, bei der Einstellung „MAX“- wenn das Wasser zu kochen beginnt.

Einkochtabellen

Obst	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Obst	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Äpfel weich/hart	85	30/40	Himbeeren, Stachelbeeren	80	30
Apfelmus	90	30	Johannisbeeren, Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	85	30	Kirschen	80	30
Birnen weich/hart	90	30/80	Pflaumen	90	30
Erdbeeren	80	25	Rhabarber	95	30
Brombeeren	85	25			

Gemüse	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Gemüse	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Rotkohl	100	110	Bohnen	100	120
Sellerie	100	110	Erbsen	100	120
Spargel	100	120	Kohlrabi	100	95
Tomaten	90	30	Möhren, Karotten	100	95
Kürbis	90	30	Pilze	100	110

Fleisch	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Bratenstück, vorgebraten	100	85
Fleischbrühe	100	60
Gulasch	100	75
Wild, Geflügel	100	75
Wurst	100	110
Hackfleisch	100	110

HINWEIS!

Die angegebenen Werte in den Tabellen sind Richtwerte, entnehmen Sie weitere Angaben den entsprechenden Einkochrezepten.

1. Drehen Sie nach dem Einkochvorgang den Temperaturregler auf die Position „**OFF**“.
2. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
3. Nehmen Sie die Einkochgläser nach Ablauf der Einkochzeit aus dem Topf heraus, weil das Einkochgut in heißem Wasser, das nur langsam abkühlt, weiter nachgart.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Das Wasser im Topf und die Einkochgläser werden während des Einkochvorgangs sehr heiß.

Verwenden Sie zum Herausnehmen der Einkochgläser einen Glasheber.

4. Lassen Sie das Wasser im Gerät abkühlen und entleeren erst dann den Topf.

Überhitzungsschutz / Trockengehschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz / Trockengehschutz ausgestattet. Sollte das Gerät versehentlich ohne Wasser oder mit wenig Wasser eingeschaltet oder leer gekocht sein, löst dieser aus und das Gerät schaltet automatisch ab.

Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „**OFF**“.
2. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
3. Lassen Sie das Gerät einige Zeit (mind. 30 Minuten) abkühlen.
4. Nach der Abkühlphase können Sie wieder Wasser auffüllen und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

6 Reinigung und Entkalkung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung

DE

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie den Topf von innen gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser über den Ablasshahn in einen geeigneten Behälter abfließen.
4. Reinigen Sie den Deckel und den Rost mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Reinigen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
6. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen mit einem weichen Tuch ab.
7. Wischen Sie das Anschlusskabel und den Netzstecker nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Reinigung des Ablasshahnes

1. Reinigen Sie bei täglicher Benutzung den Ablasshahn jede Woche gründlich, bei seltenerem Gebrauch weniger oft.
2. Lösen Sie den Hebel des Ablasshahnes und reinigen ihn in warmem Wasser mit etwas Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

Reinigung und Entkalkung

4. Reinigen Sie das Innere des Ablasshahnes und der Verbindung mit dem Topf mit Hilfe einer kleinen Flaschenbürste.
5. Lassen Sie etwas klares Wasser durch den Ablasshahn fließen.
6. Befestigen Sie anschließend den Hebel am Ablasshahn.

6.3 Entkalkung

Ungünstige Wasserbedingungen können zur Bildung von Kalkablagerungen führen. Kalkablagerungen verursachen längere Aufheizzeiten und können zu Beschädigungen des Gerätes führen.

HINWEIS!

Um Kalkablagerungen zu vermeiden, benutzen Sie gefiltertes Wasser!

ACHTUNG!

Reklamationen werden nicht anerkannt, wenn das Gerät nicht – wie in der Bedienungsanleitung beschrieben – regelmäßig entkalkt wird. Derartige Reklamationen sind kein Gewährleistungsfall!

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig!

Wir empfehlen eine umweltfreundliche Entkalkung mit Essig oder Zitronensäure.

1. Bereiten Sie eine Wasser-Essig-Lösung (Verhältnis 3:1) oder Wasser-Zitronensäure-Lösung (2 EL auf 1 L Wasser) vor.
2. Füllen Sie diese Lösung in den Topf.
3. Lassen Sie die Entkalkungslösung einige Zeit einwirken (ca. 1 Stunde).
4. Kochen Sie danach die Entkalkungslösung auf.
5. Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen.
6. Lassen Sie die Entkalkungslösung durch den Ablasshahn in einen geeigneten Behälter abfließen.
7. Spülen Sie den Topf gründlich mit frischem Wasser **mehrfach** aus.
8. Lassen Sie frisches Wasser auch durch den Ablasshahn fließen, um die Entkalkungslösung restlos zu entfernen.
9. Wenn Sie andere handelsübliche chemische Entkalkungsmittel benutzen, beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

7 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.