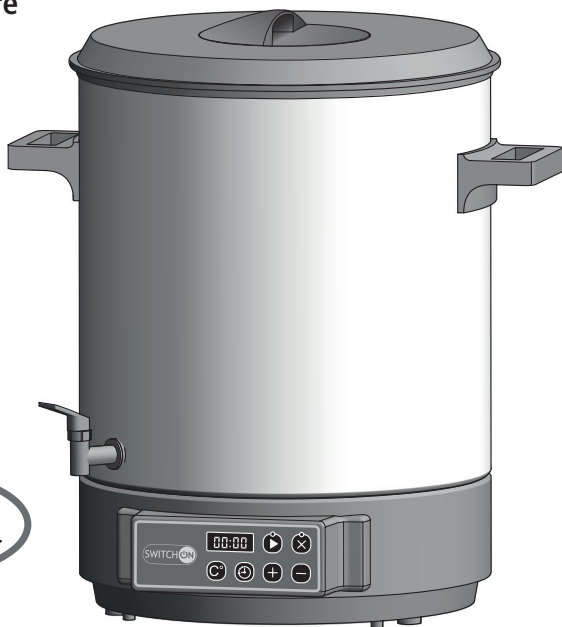




EINKOCHAUTOMAT FOOD PRESERVING UNIT

1800 W | 27 L

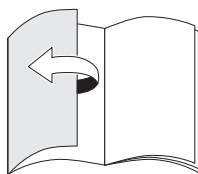
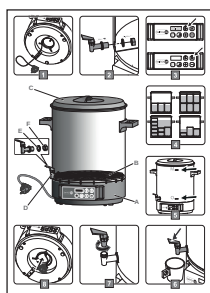
- D** Bedienungsanleitung
- CZ** Návod k obsluze
- HR** Upute za uporabu
- PL** Instrukcja obsługi
- RO** **MD** Instrucțiuni de folosire
- SK** Návod na obsluhu
- BG** Инструкция за употреба



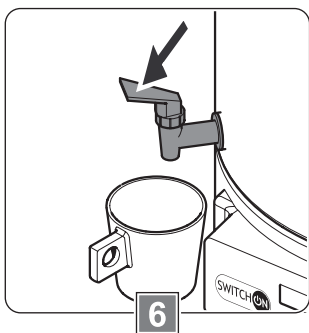
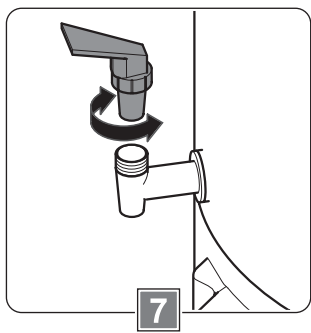
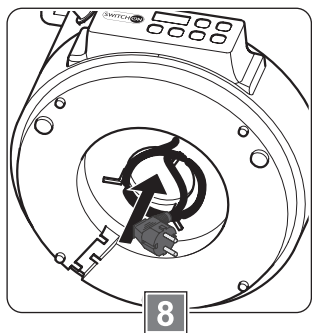
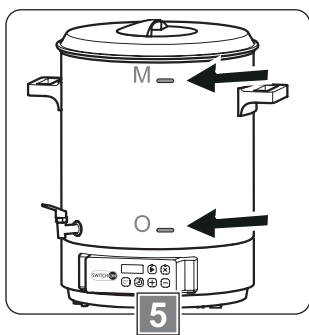
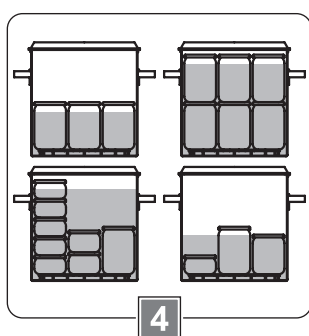
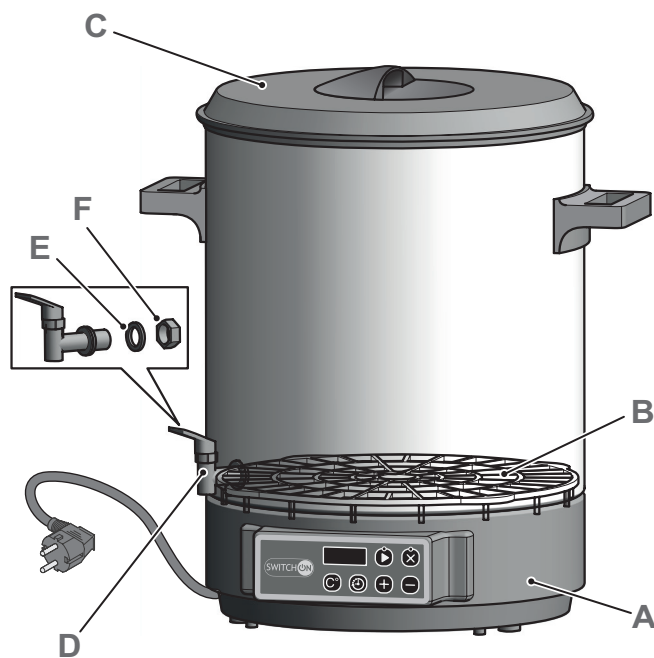
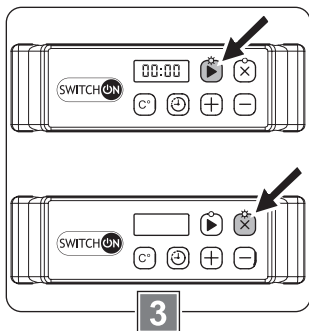
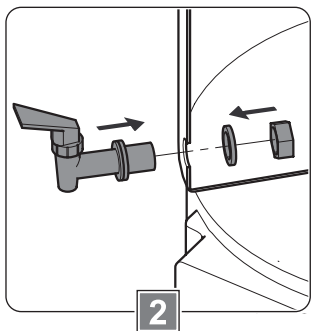
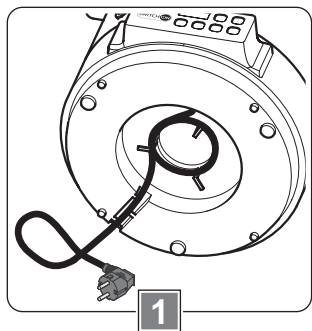
EINKOCHAUTOMAT | ZAVAŘOVACÍ HRNEC | KUHALO
ZA PREZERVIRANJE HRANE | WARNIK AUTOMATYCZNY
OALĂ AUTOMATĂ PENTRU CONSERVARE | ZAVÁRACÍ
HRNIEC | УРЕД ЗА КОНСЕРВИРАНЕ



- D** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
- HR** Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.
- PL** Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
- RO MD** Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
- BG** Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.



D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	XX
HR	Upute za uporabu i za Vašu sigurnost	XX
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	XX
RO, MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	XX
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	XX
BG	Инструкции за употреба и безопасност	XX



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- Einkochautomat (A)
- Einlegerost aus Kunststoff (B)
- Deckel (C)
- Zapfhahn (D)
- 2 Dichtungen (E) zum Montieren des Zapfhahns
- Mutter (F) zum Montieren des Zapfhahns
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!

Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

Sicherheit

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Der Einkochautomat ist nur zum Konservieren, Erwärmen und Warmhalten (Getränke und Suppen) und Erwärmen im Wasserbad (z. B. vorgekochte Würstchen) bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!

Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial!
Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel oder Gehäuse beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überfüllen Sie den Einkochautomat nicht, da sonst kochendes Wasser heraus-spritzen kann.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen des Gerätedeckels! Öffnen Sie den Gerätedeckel nicht, solange das Wasser im Gerät heiß ist.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät. Benutzen Sie nur die vorgesehenen Schalter und Griffe.

- **Achtung!** Verbrennungsgefahr! Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
- Versetzen Sie den Einkochautomaten nicht im heißen Zustand.
- **Warnung!** Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- Das Produkt nur zweckbestimmt anwenden. Bei Fehlanwendung besteht Verletzungsgefahr!
- Jeglicher Missbrauch kann zu schweren Verletzungen führen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen darf niemals mit Wasser in Berührung kommen. Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nicht in Wasser.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.

Sicherheit beim Aufstellen und Anschließen

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, trockene, ebene und rutschfeste Fläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. heißen Gas- oder Elektroherden).

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht herabhängt, damit sich niemand darin verfangen und dadurch den Einkochautomat herunterreißen kann.

Sicherheit während des Betriebes

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Sicherheit bei der Reinigung

- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Gerät aufstellen (Bild)

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Wickeln Sie das Kabel von der Kabelaufwicklung an der Unterseite des Sockels vollständig ab.
- Stellen Sie den Einkochautomat auf eine stabile, trockene, ebene und rutschfeste Fläche. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose leicht zugänglich ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Zapfhahn montieren (Bild)

- Stecken Sie den Zapfhahn (D) in das Loch im Einkochautomat. Der Zapfhahn ist senkrecht zur Ebene.
- Schieben Sie die Dichtung (E) über das Gewinde des Zapfhahns (D), welches sich innerhalb des Einkochautomaten befindet.
- Schrauben Sie die Mutter (F) auf das Gewinde des Zapfhahns (D).
- Füllen Sie den Einkochautomat bis über die Dichtung (E) mit Wasser, um die Dichtungen auf Undichtigkeiten zu überprüfen.
- Entleeren Sie den Einkochautomat.

Hinweis:

Wir empfehlen, die Mutter von Hand zu montieren. Beachten Sie bei der Größe des Schraubenschlüssels die Schlüsselweite der Mutter (26 mm).

Achtung!

Die Emaillierung kann zerkratzt werden, wenn ein metallischer Schraubenschlüssel seine Oberfläche berührt. Lassen Sie den Schraubenschlüssel nicht gegen das Gehäuse schlagen.

Reinigung vor der ersten Nutzung

Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gründlich gereinigt werden (siehe dazu auch Abschnitt „Reinigen und Pflegen“).

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Füllen Sie den Einkochautomat mit ca. 5 L frischem, kaltem Wasser.
- Setzen Sie den Deckel (C) auf das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie das Wasser für 20 Minuten kochen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entleeren Sie den Einkochautomat.

Hinweis:

Bei der ersten Verwendung können leichte Gerüche entstehen, die auf Rückstände aus der Produktion zurückzuführen sind. Das ist völlig unschädlich und verteilt sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

Gerät ein- und ausschalten (Bild 3)

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 - Ein Signal ertönt.
 - Die gelbe LED der Taste  blinkt.
 - Das Display zeigt „0000“ an.

Hinweis:

Dieser Zustand ist der Standby-Modus.

Zeit und Temperatur einstellen

Sie können entweder zuerst die Zeit oder die Temperatur einstellen. In diesem Beispiel stellen wir zuerst die Zeit ein.

- Drücken Sie die Taste .
 - Ein Signal ertönt.
 - Das Display zeigt die Standardzeit „02:00“ (2 Stunden) an.
 - Im Display blinken die Minuten.
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die Minuten ein.
 - Einmaliges kurzes Drücken auf die Tasten bewirkt schrittweises Vorwärts-/Rückwärtszählen um jeweils eine Minute.
 - Drücken und Festhalten der Tasten bewirkt schnelles Vorwärts-/Rückwärtszählen der Minuten.
- Drücken Sie erneut die Taste .
 - Im Display blinken die Stunden.
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die Stunden ein.
 - Einmaliges kurzes Drücken auf die Tasten bewirkt schrittweises Vorwärts-/Rückwärtszählen um jeweils eine Stunde.
 - Drücken und Festhalten der Tasten bewirkt schnelles Vorwärts-/Rückwärtszählen der Stunden.

- Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.

- Drücken Sie die Taste .
 - Ein Signal ertönt.
 - Die rote LED der Taste  blinkt.
 - Im Display blinkt die Standard-Temperatur „100“ (100 °C).
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die Temperatur ein.
 - Einmaliges kurzes Drücken auf die Tasten bewirkt schrittweises Vorwärts-/Rückwärtszählen um jeweils 1 °C.
 - Drücken und Festhalten der Tasten bewirkt schnelles Vorwärts-/Rückwärtszählen der Gradeinheiten.
 - Im Display blinkt die eingestellte Temperatur.

Hinweise:

- Wenn Sie einige Zeit nichts einstellen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
- Wenn Sie die Zeit oder Temperatur vor dem Starten ändern wollen, drücken Sie die Taste . Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

Vorgang starten

Bevor Sie den Aufheizvorgang starten, müssen Zeit und Temperatur eingestellt sein.

- Drücken Sie die Taste .
 - Das Gerät heizt auf.
 - Die LED der Tasten  und  leuchten.
 - Das Display zeigt im Wechsel die restliche Zeit und die momentane Aufheiztemperatur an.
 - Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal (ca. 1 Minute) und die restliche Zeit läuft ab.

- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und der Einkochautomat schaltet in den Standby-Modus.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Hinweis:

- Mit der Taste (⊗) können Sie jederzeit einen Vorgang abbrechen. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Konservieren

Beim Konservieren werden Lebensmittel durch Wärmeeinwirkung konserviert. Je nach Art und Masse der Lebensmittel wird zwischen Sterilisieren und Pasteurisieren unterschieden.

Beim Sterilisieren werden die Lebensmittel auf mindestens 100 °C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80 °C. Für den Hausgebrauch reicht das Pasteurisieren aus.

Hierfür werden entsprechende Einmachgläser mit Gummidichtungen und Hebelklemmen oder mit Schraubverschluss benötigt.

Gefäße in das Gerät stellen (Bild 4)

- Legen Sie den Einlegerost (B) in den Einkochautomaten.
- Stellen Sie die gefüllten und dicht verschlossenen Gläser auf den Einlegerost (B). Stapeln Sie die Einmachgläser bei Bedarf übereinander.
- Stellen Sie sicher, dass die Gläser der unteren Ebene ordnungsgemäß geschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann

Hinweis:

Gläser und Wasser sollten eine ähnliche Temperatur haben. Das spart Energie und Zeit.

Wasser einfüllen (Bild 5)

- Füllen Sie Wasser in den Einkochautomaten.
 - Bedecken Sie die oberen Gläser zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser.
 - Überfüllen Sie die maximale Markierung "M" (ca. 23 Liter) nicht, sonst kann Wasser überlaufen.
 - Füllen Sie mindestens bis zur minimalen Markierung "0" (ca. 3 Liter) Wasser ein.
- Setzen Sie den Deckel (C) auf den Einkochautomaten.

Lebensmittel konservieren



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät. Benutzen Sie nur die vorgesehenen Schalter und Griffe.

- Stellen Sie mit der Taste (C°) die in der Tabelle "Konservierungsempfehlungen" angegebene Temperatur ein.
- Stellen Sie mit der Taste (⌚) die in der Tabelle angegebene Garzeit ein.
- Drücken Sie die Taste (▶), um das Aufheizen zu starten.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und der Einkochautomat schaltet in den Standby-Modus.

Wasser ablassen (Bild 6)

- Stellen Sie einen hitzebeständigen Behälter unter den Zapfhahn (D).



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr! Die Flüssigkeiten sind heiß. Berühren Sie heiße Flüssigkeiten nie mit den Händen.

- Drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Das Wasser läuft von selbst ab.

Gefäße entnehmen

- Wenn das Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Gläser abkühlen.
- Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

- Nehmen Sie den Einlegerost (B) aus dem Einkochautomat.

Achtung!

Überfüllen Sie die maximale Markierung "M" (ca. 23 Liter) nicht, sonst kann Flüssigkeit überlaufen. Füllen Sie mindestens bis zur minimalen Markierung "0" (ca. 3 Liter) Flüssigkeit ein.

- Füllen Sie die Flüssigkeit (z. B. Glühwein) in den Einkochautomaten.
- Setzen Sie den Deckel (C) auf den Einkochautomaten.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät. Benutzen Sie nur die vorgesehenen Schalter und Griffe.

- Stellen Sie mit der Taste  die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie einmal die Taste , um die Standardzeit „02:00“ (2 Stunden) zu bestätigen.
- Drücken Sie die Taste , um das Aufheizen zu starten.

- Rühren Sie Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
- Rühren Sie Eintöpfe regelmäßig um, damit diese nicht am Geräteboden haften bleiben.

Achtung!

Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände zum Umrühren. Diese könnten die Emaillierung beschädigen.

- Ist die Standardzeit von 2 Stunden abgelaufen, ertönt ein Signal und der Einkochautomat schaltet in den Standby-Modus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

Zapfhahn verwenden (Bild)

Mit dem Zapfhahn (D) können Sie Flüssigkeiten ablassen.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr! Die Flüssigkeiten sind heiß. Berühren Sie heiße Flüssigkeiten nie mit den Händen.

- Halten Sie ein hitzebeständiges Gefäß (z. B. Becher) unter den Zapfhahn (D).
- Drücken Sie den Zapfhebel nach unten.
- Lassen Sie den Zapfhebel los, wenn die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Gefäß ist.

Achtung!

Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen (z. B. Eintöpfe). Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn (D).

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

- Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn sich zu wenig oder keine Flüssigkeit im Einkochautomat befindet. In diesem Fall schaltet sich das Gerät sofort aus.
- Lassen Sie das Gerät zunächst einige Minuten abkühlen.
- Nachdem Sie Flüssigkeit nachgefüllt haben, können Sie das Gerät erneut starten.

Tipps für das Konservieren

Lebensmittel vorbereiten

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel. Überreife Früchte oder Gemüse eignen sich nicht zur Konservierung.
- Waschen Sie Obst und Gemüse und lassen Sie es abtropfen.
- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.

Gefäße

- Verwenden Sie entsprechende Einmachgläser mit Gummidichtungen und Klammern oder mit Schraubverschluss.
- Prüfen Sie alle Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen
- Verwenden Sie keine porösen, beschädigten und überdehnten Gummiringe und Gummikappen.
- Die Gefäße und Deckel müssen frei von Keimen und Bakterien sein. Andernfalls könnte die Konserve vorzeitig verderben. Kochen Sie die Einmachgläser 5 - 7 Minuten, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen.
- Befüllen Sie die Gefäße, falls verfügbar, mit Hilfe eines Trichters. Die Ränder der

Gefäße müssen sauber sein, wenn die Gläser versiegelt werden.

- Befüllen Sie die Gefäße bis maximal 2 cm unter den Rand. Bei breiartigem Einmachgut (z. B. Apfelmus) 3 - 4 cm bis zum Rand frei lassen. Bei Wurst aller Art das Gefäß nur $\frac{3}{4}$ füllen.
- Verschließen Sie die Gläser nach dem Füllen so schnell wie möglich:

Konservierungsempfehlungen

Obst, Gemüse, Fleisch	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Apfelmus	90	30
Äpfel (weich/hart)	85	30/40
Aprikosen	80	30
Birnen (weich)	90	30
Birnen (hart)	90	50
Erdbeeren	80	25
Heidelbeeren	85	30
Himbeeren	80	25
Blumenkohl	100	90
Bohnen	100	120
Erbsen	100	130
Gurke	80	30
Kohlrabi	100	120
Spargel	100	100
Fleischstück (roh)	100	120
Bratenstück (durchgebraten)	100	90

Geflügel/Wild (durchgebraten)	100	65
Gulasch (durchgebraten)	100	60
Hackfleisch/ Wurstmasse (roh)	100	120
Soßen	100	120

Hinweis:

Diese Angaben sind Richtwerte. Die Aufheizzeit zählt nicht zur Konservierungszeit. Die Konservierungszeit beginnt erst, wenn die jeweilige Temperatur erreicht ist.

Reinigen und Pflegen



Warnung!

Stromschlaggefahr durch Nässe! Das Gerät nicht in Wasser tauchen; Schalter und Kontakte nicht mit Wasser in Berührung bringen.

Achtung!

- Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberfläche des Gerätes nicht beschädigt wird.
- Kratzen Sie hartnäckigen Schmutz oder Kalkablagerungen nicht mit harten Gegenständen ab. Das Gerät kann dadurch beschädigt werden.

Gerät und Einlegerost reinigen

- Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren

Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

- Reinigen Sie das Display mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
- Reinigen Sie den Einlegerost (B) in milder Seifenlauge und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.

Zapfhahn reinigen (Bild 7)

Um den Zapfhahn (D) gründlich zu reinigen, können Sie den Zapfhebel abschrauben.

- Schrauben Sie den Zapfhebel gegen den Uhrzeigersinn vom Zapfhahn (D) ab.
- Legen Sie den Zapfhebel in milde Spüllauge und bewegen Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- Um den Zapfhahn (D) zu reinigen, lassen Sie milde Spüllauge durch den Zapfhahn (D) laufen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes (D) mit einem Pfeifenputzer reinigen.
- Lassen Sie klares Wasser durch den Zapfhahn (D) laufen.
- Schrauben Sie den Zapfhebel im Uhrzeigersinn auf den Zapfhahn (D).

Entkalken

Entkalken Sie den Einkochautomat in regelmäßigen Abständen – je nach Häufigkeit der Verwendung und der Wasserhärte in Ihrem Wohngebiet.

Verwenden Sie entweder einen handelsüblichen Entkalker für Wasserkocher oder verdünnte Essigessenz.

Nehmen Sie den Einlegerost (B) während des Entkalkens aus dem Gerät.

Wenn Sie einen Entkalker verwenden:

- Gehen Sie gemäß der Anleitung des Entkalkungsmittel-Herstellers vor.

Wenn Sie verdünnte Essigessenz verwenden:



Warnung!

Verätzungsgefahr durch unverdünnte Essigessenz beim Verschlucken! Essigessenz von Kindern fernhalten.

- Füllen Sie eine Schale oder Tasse zu einem Drittel mit Essigessenz und zu zwei Dritteln mit Wasser.
- Füllen Sie den Einkochautomat zu einem Drittel mit Essigessenz und zu zwei Dritteln mit Wasser.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die Essiglösung kocht.
- Schalten Sie das Gerät ab.
- Lassen Sie die Essiglösung etwa 30 Minuten einwirken.
- Leeren Sie den Einkochautomat und spülen Sie ihn gründlich mit Wasser aus.
- Kochen Sie noch zwei- bis dreimal frisches, kaltes Wasser auf und gießen dieses weg, damit sich letzte Essig- und Kalkreste lösen.

Hinweis:

Bei geringen Kalkablagerungen reicht es aus, das Geräteinnere mit einem mit Essig getränkten Tuch auszuwischen. Kochen Sie anschließend das Gerät mit klarem Wasser aus.

Aufbewahrung (Bild 8)

- Lagern Sie das gereinigte Gerät und die Zubehörteile an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort.
- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und stecken Sie den Stecker in den Steckerhalter in der Mitte des Gerätesockels.
- Bevor Sie das Gerät erneut benutzen, wickeln Sie das Kabel wieder vollständig ab.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen



Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

Modell	EA-A0101
Spannung	220 - 240 V~
Frequenz	50 / 60 Hz
Leistung	1800 W
Schutzart/-klasse	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser, bis 60° gegenüber normaler Betriebslage)
Geräteabmessung	Höhe x Breite x Tiefe ca. XXX x XXX x XXX cm
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 - 100 °C

Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.



D

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?

Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:

☎ 08 00 / 1 52 83 52

(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

E-Mail: service@kaufland.de

www.kaufland.de

CZ

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?

Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné servisní lince:

☎ 800 165 894

(Bezplatné volání z pevné i mobilní sítě v rámci České republiky.)

E-mail: service@kaufland.cz

www.kaufland.cz

HR

Imate li pitanja vezano uz uređaj?

Za brzu i stručnu pomoć nazovite našu službu za korisnike na besplatan broj:

☎ 0800 223 223

(Poziv na broj se ne naplaćuje.)

E-pošta: service@kaufland.hr

www.kaufland.hr

PL

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybko i fachowo pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

☎ 800 300 062 (Bezpłatna infolinia)

e-mail: service@kaufland.pl

www.kaufland.pl

RO

MD

Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?

Vă stăm la dispoziție prin asistența rapidă și competentă disponibilă gratuit prin hotline-ul nostru:

☎ 0800 080 888

(Număr apelabil gratuit din rețelele: Orange, Vodafone, Telekom, Upc România și RCS&RDS)

e-mail: service@kaufland.ro

www.kaufland.ro

SK

Máte otázky týkajúce sa obsluhy zariadení?

Rýchlu a kompetentnú pomoc získate na našom bezplatnom servisnom linku:

☎ 0800/152 835

(Bezplatne z pevnej telefonnej linky a mobilu.)

E-mail: service@kaufland.sk

www.kaufland.sk

BG

Имате ли въпроси относно използването на уреда?

Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервисна гореща линия:

☎ 0800 12 220

(Обадете ни се безплатно от цялата страна.)

Имейл: service@kaufland.bg

www.kaufland.bg

- D** Die aktuelle Bedienungsanleitung finden Sie auch unter: **www.kaufland.de**
- CZ** Aktuální návod k použití je možné nalézt také na adrese: **www.kaufland.cz**
- HR** Upute za uporabu možete potražiti i na adresi: **www.kaufland.hr**
- PL** Aktualną instrukcję obsługi można znaleźć również na stronie: **www.kaufland.pl**
- RO** **MD** Din acest moment puteți găsi instrucțiunile de utilizare și pe: **www.kaufland.ro**
- SK** Aktuálny návod na obsluhu je možné nájsť aj na adrese: **www.kaufland.sk**
- BG** Актуалното ръководство за употреба можете да намерите също на: **www.kaufland.bg**

Hersteller / Výrobce / Proizvođač / Producent /
Producător / Výrobca / Производител:

Kaufland Stiftung & Co. KG, Rötelstr. 35,
74172 Neckarsulm, Deutschland, Německo,
Njemačka, Niemcy, Germania, Nemecko,
Германия

Importator / Distribuitor MD: Kaufland SRL,
str. Sfatul Țării, nr. 29, Chișinău, MD-2012,
Republica Moldova

Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД
енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China / Země původu: Čína /
Zemlja podrijetla: Kina / Wyprodukowano
w Chinach / Țara de origine: China / Krajina
pôvodu: Čína / Страна на произход: Китай

EA-A0101

640 / 1189904 / 5066200