

# Bedienungsanleitung

## Edelstahl-Einkochautomat 27 ℓ 64225

# wiltec



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.

Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihre Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Serviceteam.

Retourenabteilung  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



## Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

## Sicherheitshinweise

- Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller vorgenommen werden und sind möglicherweise in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion hin.
- Nehmen Sie niemals ein schadhaftes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft überprüfen.
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Nehmen Sie sich vor den heißen Oberflächen des Geräts in Acht! Fassen Sie das Gerät während der Nutzung nur an den Griffen an und tragen Sie hitzeresistente Handschuhe.
- Lassen Sie niemals das Netzkabel über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.
- Legen Sie niemals das Gerät oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät trotzdem ins Wasser fallen, muss der Netzstecker sofort von der Stromversorgung getrennt werden und das Gerät vor dem weiteren Gebrauch von einem Fachmann überprüft werden!
- Beim Reinigen des Geräts immer zuerst den Netzstecker ziehen!
- Vor der Reinigung muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Netzkabel nur am Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- Tragen Sie das Gerät niemals direkt am Netzkabel.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Öffnen des Gerätedeckels während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. **Verbrühungsgefahr!**
- Der Behälter ist zudem im Betrieb sehr heiß. Tragen Sie daher Topfhandschuhe.
- Halten Sie Kinder und unbeteiligte Dritte von dem Gerät fern!
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist!
- Bei der Verwendung muss das Gerät auf einer standfesten, ebenen und hitzeresistenten Fläche stehen.
- Stellen Sie das Gerät ausreichend weit entfernt von brennbaren Gegenständen, Flüssigkeiten und Gasen auf.
- Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen betrieben werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Regen und Nässe.
- Lagern Sie keine Gegenstände im Einkochautomat.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät eignet sich zum Einkochen und Warmhalten von Lebensmitteln.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Braten bzw. zur Verwendung ohne eingefüllte Flüssigkeit.

Hauptbestandteile



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Deckel	8	Eingestellte Rückzählzeit (Timer)
2	Griffe	9	Temperaturanzeige
3	Zapfhahn	10	Einlegerost
4	Thermostatschalter	11	Symbol „Zeitgeber eingestellt“
5	Zeitgeberschalter (Timerschalter)	12	Dauerbetrieb (kein Zeitgeberbetrieb)
6	Eingestellte (Soll-)Temperatur	13	Warnsymbol „Wasser nachfüllen“
7	Aufheizanzeige		

Inbetriebnahme und Bedienung

- Anzeigefeld leuchtet: Gerät ist mit dem Netz verbunden.
- Anzeigefeld leuchtet nicht: Gerät ist nicht mit dem Netz verbunden.

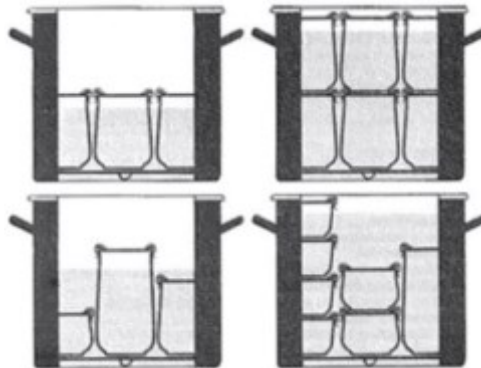
**Achtung!** Das Gerät hat einen Temperatursensor im Boden des Topfs, der dauernd die Temperatur misst. Beschädigen Sie diesen Sensor auf keinen Fall! Eine genaue Überwachung und Einstellung der Temperatur ist wichtig für die Qualität des Einkochguts.

Einkochen

Ablauf

1. Legen Sie das Einkochgitter in den Einkochautomaten.
2. Stellen Sie nun (fest verschlossene!) Einmachgläser auf das Einkochgitter. Es können max. 14 Einmachgläser mit einem Inhalt von 1 Liter übereinander sterilisiert werden.

3. Füllen Sie nun Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Gläser zu  $\frac{3}{4}$  im Wasser stehen. Achten Sie besonders darauf, dass die Gläser ganz unten gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann (siehe Abb.)!



4. Setzen Sie den Deckel auf den Topf.
5. Stellen Sie mit Hilfe des Start/Stopp-Schalters die gewünschte Temperatur ein (s. Abschnitt „Einkochtabellen“).
6. Nun ist das Symbol auf dem Anzeigefeld zu sehen. Das Aufheizen kann bis zu 90 min dauern.
7. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, beginnt die Einkochzeit automatisch abzulaufen (Symbol ). Am Ende der Einkochzeit wird das Gerät automatisch abgeschaltet.
8. Alle Einstellungen können auch während des Betriebs angepasst werden. Schalten Sie dazu einfach das Gerät mit Hilfe des Start/Stopp-Schalters aus und nehmen Sie die Anpassungen vor.
9. Das Restwasser kann über den Auslaufhahn entnommen werden. Stellen Sie dazu ein temperaturresistentes 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 lassen und entnehmen dann die Gläser.

### Achtung!

- Einmachgläser sind nach dem Einkochen sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Einkochzange, um die Gläser zu entnehmen.
- Belassen Sie Klammern oder sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern.
- Lagern Sie die Einmachgläser anschließend trocken, kühl und dunkel.

### Einkochtipps

- Das Wichtigste sind die Sauberkeit und die Zubereitung der Lebensmittel. Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und reif sein und gut gereinigt werden.
- Schneiden Sie Obst oder Gemüse nicht, reinigen Sie es nur gut und lassen Sie es abtropfen.
- Grüne Bohnen und/oder Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher angedünstet werden.
- Waschen Sie Gläser, Dosen, Flaschen oder Verschlüsse gründlich mit heißem Wasser, spülen Sie sie ab und lassen Sie sie auf einem sauberen Untergrund abtrocknen.
- Lassen Sie Verschlüsse in sauberem Wasser, bis sie verwendet werden.
- Benutzen Sie keine alten oder beschädigten Verschlüsse.
- Füllen Sie Gläser oder Flaschen bis etwa 2 cm unterhalb des Randes auf, Püree (z. B. Apfelsmus) nur bis etwa 4 cm unterhalb des Randes.
- Wenn Sie Würste konservieren, füllen Sie Gläser oder Flaschen in bis zu  $\frac{3}{4}$  des Inhalts auf.
- Verschließen Sie Gläser mit Schraub- oder Federverschlüssen oder Klemmen fest.
- Schließen Sie Flaschen sofort nach der Konservierung.
- Setzen Sie die Gläser immer auf das Gitter.




*Flüssigkeiten aufwärmen bzw. warmhalten*

- Das Gerät eignet sich auch zum Erwärmen und Warmhalten von Flüssigkeiten, z. B. Glühwein oder Punsch.
- **Achtung!** Das Gerät bis max. 4 cm unterhalb des Rands befüllen, ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen!
- Deckel aufsetzen, gewünschte Temperatur mit dem Start/Stop-Schalter wählen.

*Erwärmen mit Hilfe des Zeitgebers (Timers)*

- Stellen Sie die Aufwärmzeit mit Hilfe des Zeitgeberschalters auf die gewünschte Zeit ein (max. 120 Min.).
- Durch Drücken des Start/Stop-Schalters wird das Gerät eingeschaltet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.

*Erwärmen im Dauerbetrieb*

- Durch Drücken des Zeitgeberschalters wird die Timerfunktion ausgeschaltet. Das Symbol  zeigt an, dass das Gerät nicht automatisch abgeschaltet wird.
- Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts einfach den Start/Stop-Schalter.

*Weitere Tipps für die Aufwärmfunktion*

- Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt!
- Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn abzapfen. Halten Sie dazu einfach ein Gefäß (Becher, Tasse usw.) unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten, bis die gewünschte Menge ausgeflossen ist. Lassen Sie anschließend den Zapfhebel einfach wieder los.
- Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen abzapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel nach oben, bis er feststeht. Nun können Sie ihn loslassen, und die Flüssigkeit fließt aus, bis der Kessel leer ist.
- **Achtung!** Zapfen Sie nur klare Flüssigkeiten (keine Suppen usw.) ab. Die festen Bestandteile der nicht klaren Flüssigkeiten verstopfen den Zapfhahn!
- **Achtung!** Bei Suppen, Eintöpfen usw. ist es wichtig, ständig und regelmäßig umzurühren, damit nichts am Boden anbrennt!

*Einkochtabellen*

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



Quitten	95	30
Heidelbeeren	85	25

Gemüse	Temperatur (°C)	Zeit (min)
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Möhren/Karotten	100	90
Gewürzgurken	85	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	95
Rosenkohl/Rotkohl	100	110
Sellerie	100	110
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten/Tomatenmark	90	30

Fleisch	Temperatur (°C)	Zeit (min)
Braten (im Stück durchgebraten)	100	85
Fleischbrühe	100	60
Wild/Geflügel (durchgebraten)	100	75
Gulasch (durchgebraten)	100	75
Hackfleisch-Wurstmasse (roh)	100	110

## Wartung und Reinigung

**Achtung!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht heiß ist! Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### Reinigung des Topfs

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigeren Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie das Einkochgitter in milder Spüllauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

### Reinigung des Ablaufhahns

- Sie können zur gründlichen Reinigung des Zapfhahns den Zapfhebel abschrauben.
- Legen Sie den Zapfhebel in milde Spüllauge und bewegen Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- Lassen Sie zur Reinigung des Zapfhahns milde Spüllauge durchlaufen.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes z. B. mit einem Pfeifenreiniger reinigen. Lassen Sie danach klares Wasser durch den Zapfhahn laufen. Schrauben Sie den Zapfhebel wieder auf den Zapfhahn.



### Entkalken

- Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Geräts.
- Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.
- Benutzen Sie einen handelsüblichen Entkalker.
- Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkers beschrieben.
- Reinigen Sie anschließend das Gerät mit viel klarem Wasser.

### Allgemein

- Verwenden Sie für die Reinigung niemals aggressive Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker auf Beschädigungen hin.
- Lagern Sie den Einkochautomaten an einem trockenen, sauberen und frostsicheren Ort.

### Technische Daten

<b>Netzspannung (V / Hz)</b>	230 / 50
<b>Leistungsaufnahme (W)</b>	2000
<b>Temperaturreglung (°C)</b>	30–100
<b>Zeitgeber (Timer) (min)</b>	120
<b>Schutzklasse</b>	I
<b>Schutzart</b>	IPX1
<b>Fassungsvermögen (ℓ)</b>	27
<b>Abmessungen (cm)</b>	48 × 45
<b>Gewicht (kg)</b>	etwa 4,8



## Vorschriften zur Entsorgung

Die EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro-Altgeräten (WEEE, 2012/19/EU) wurde mit dem Elektro-Gesetz umgesetzt.

Alle von der WEEE betroffenen WilTec Elektro-Geräte, sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet worden. Dieses Symbol besagt, dass dieses Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR hat sich die Firma WilTec Wildanger Technik GmbH unter der WEEE-Registrierungsnummer DE45283704 registrieren lassen.

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte). Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.



Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Anschrift:  
 WilTec Wildanger Technik GmbH  
 Königsbenden 12 / 28  
 D-52249 Eschweiler

Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.