

# ALLPAX



## **Glühweintopf 27 l**

### Anleitung

Artikelnummer: 10022522

## **Inhaltsverzeichnis**

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>01. Vorwort .....</b>                                | <b>3</b>  |
| <b>02. Technische Daten .....</b>                       | <b>3</b>  |
| <b>03. Sicherheitshinweise .....</b>                    | <b>4</b>  |
| <b>04. Vor der ersten Inbetriebnahme .....</b>          | <b>6</b>  |
| <b>05. Temperaturregelung (Thermostat) .....</b>        | <b>6</b>  |
| <b>06. Hinweise zur Lebensmittelkonservierung .....</b> | <b>7</b>  |
| 06.1 Vorbereitung der Konservierungsgüter .....         | 7         |
| <b>07. Vorbereitung der Konservierungsgefäße .....</b>  | <b>8</b>  |
| 07.1 Reinigung und Prüfung .....                        | 8         |
| 07.2 Befüllung .....                                    | 8         |
| <b>08. Konservieren von Lebensmitteln .....</b>         | <b>9</b>  |
| 08.1 Vorbereitung des Kochers .....                     | 9         |
| 08.2 Einkochvorgang .....                               | 10        |
| 08.3 Abschluss .....                                    | 10        |
| 08.4 Nach dem Konservierungsvorgang .....               | 11        |
| <b>09. Erwärmen von Suppen .....</b>                    | <b>12</b> |
| <b>10. Netzkabel und Lagerung .....</b>                 | <b>12</b> |
| <b>11. Ablasshahn .....</b>                             | <b>12</b> |
| <b>12. Wartung und Reinigung .....</b>                  | <b>13</b> |
| <b>13. Garantie und Gewährleistung .....</b>            | <b>14</b> |
| <b>14. Entsorgung .....</b>                             | <b>14</b> |
| <b>15. CE und Normen .....</b>                          | <b>14</b> |
| <b>16. Einkochzeiten .....</b>                          | <b>15</b> |

## 01. Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.

Um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten, bitten wir Sie, diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen. Bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Fragen auf. Dieses Gerät darf ausschließlich von Personen bedient werden, die mit den hier beschriebenen Anweisungen vertraut sind.

## 02. Technische Daten

|                                          |                       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Artikelnummer</b>                     | 10022522              |
| <b>Abmessungen (B x T x H)</b>           | 47 x 38 x 47 cm       |
| <b>Material</b>                          | Polypropylen, Emaille |
| <b>Farbe</b>                             | weiß anthrazit        |
| <b>Fassungsvermögen</b>                  | 27 l                  |
| <b>Leistung</b>                          | 1800 W                |
| <b>Fassungsvermögen (Gläser)</b>         | 14 Glasgefäße         |
| <b>Temperaturregelung</b>                | +30 °C bis 100 °C     |
| <b>Temperaturbeständigkeit</b>           | +5 °C bis 100 °C      |
| <b>Arbeitsumgebung / Lagertemperatur</b> | +5 °C bis +30 °C      |
| <b>IP Schutzart</b>                      | IPX1                  |
| <b>Elektrische Schutzklasse</b>          | I                     |
| <b>Stromstärke</b>                       | 2,0 A                 |
| <b>Anschluss</b>                         | 220-250 V / 50 Hz     |
| <b>Gewicht</b>                           | 6,1 kg                |

### **03. Sicherheitshinweise**

- + Um Gefahren auszuschließen, dürfen Reparaturen an diesem Elektrogerät oder am Netzkabel ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden. Melden Sie sich bitte im Problemfall bei unserem Kundenservice.
- + Vor der Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt und vollständig abgekühlt sein. Ausführliche Informationen zur Reinigung finden Sie im Abschnitt 12. Wartung und Reinigung.
- + Zur Vermeidung eines Stromschlags darf das Gerät nicht unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden.
- + Dieses Gerät ist für die Verwendung in haushaltsähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu gehören beispielsweise:
  1. Personalküchen in Geschäften, Büros u. Ä.
  2. landwirtschaftliche Betriebsstätten.
  3. Hotels, Motels und ähnliche Beherbergungsbetriebe.
  4. Einrichtungen, die dem Typ „Bed-and-Breakfast“ ähneln.
- + Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine ausführliche Einweisung in den sicheren Gebrauch erhalten haben und alle damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Berücksichtigen Sie bitte, dass:
  1. Kinder das Gerät nicht bedienen dürfen.
  2. das Gerät und sein Netzkabel für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden müssen.
  3. Es Kindern nicht gestattet werden darf, mit dem Gerät zu spielen.

**⚠ GEFAHR: ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Erstickungsgefahr und andere Risiken zu vermeiden.

- + Kontrollieren Sie vor jeder Benutzung das Gehäuse, das Netzkabel und alle Anbauteile gründlich auf Mängel oder Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn es beispielsweise auf einen harten Untergrund gefallen ist oder wenn das Netzkabel mit übermäßiger Kraft gezogen wurde. Selbst unsichtbare Schäden können die Betriebssicherheit beeinträchtigen.
- + Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage.

**⚠ WARNUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie auf den Austritt von heißem Dampf im Bereich des Deckels, da Verbrennungsgefahr besteht.

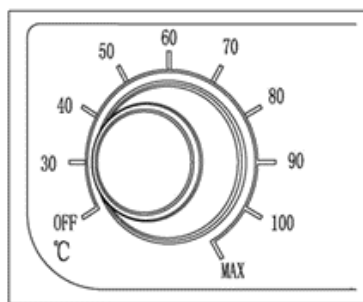
- + Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keine heißen Teile des Geräts berührt.
- + Bewegen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- + Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche (z. B. eine Kochplatte).
- + Wickeln Sie das Netzkabel vor Gebrauch vollständig ab.
- + Gehen Sie sorgsam mit dem Gerät um, um Beschädigungen zu vermeiden und das Verletzungsrisiko zu minimieren.
- + Befüllen Sie das Gerät nicht bis zum Rand (Überlaufgefahr).
- + Betreiben Sie das Gerät nicht ohne den Deckel.

## 04. Vor der ersten Inbetriebnahme

- + Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Deckel, das Innere des Behälters und den Rosteinsatz mit einem feuchten Tuch.
- + Aus hygienischen Gründen muss der Behälter vor der ersten Produktbefüllung mit ca. 3 Litern Wasser gefüllt und für 5 Minuten zum Kochen gebracht werden. Stellen Sie hierfür den Thermostat auf die Einstellung „100“.
- + Beim ersten Einschalten des Geräts kann ein leichter, flüchtiger Geruch entstehen. Dies ist völlig normal. Sorgen Sie während dieser kurzen Zeit für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen von Fenstern oder Türen.

## 05. Temperaturregelung (Thermostat)

Das Gerät ist mit einem stufenlos einstellbaren Thermostat ausgestattet (siehe Abbildung).



- + Der Thermostat ermöglicht eine Einstellung zwischen 30 °C und 110 °C. Die Markierung MAX kennzeichnet die Höchsttemperatur.

- + Ist der Zeitschalter (Timer) auf eine Zeit zwischen 0 und 120 Minuten eingestellt und eine beliebige Temperatur gewählt, steuert der Thermostat den Heizbetrieb. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet die Heizung ab. Fällt die Temperatur unter den eingestellten Wert, heizt der Thermostat automatisch nach und schaltet anschließend wieder ab.
- + Der Thermostat schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit des Zeitschalters (0–120 Min.) abgelaufen ist.
- + Wird der Zeitschalter auf die Position „Dauerbetrieb“ (ON/Cont, min) gestellt, befindet sich der Thermostat im kontinuierlichen Heizbetrieb.

## **06. Hinweise zur Lebensmittelkonservierung**

- + Damit konservierte Lebensmittel eine maximale Haltbarkeit erreichen, sind absolute Sauberkeit und eine sorgfältige Vorbereitung unerlässlich.
- + Das zu konservierende Obst und Gemüse muss frisch, reif und von einwandfreier Qualität sein.
- + Weitere Informationen zu den verschiedenen Konservierungsmethoden für Obst und Gemüse finden Sie in einschlägigen Fachbüchern oder Kochbüchern.

### **06.1 Vorbereitung der Konservierungsgüter**

- + Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich und lassen Sie es abtropfen. Vermeiden Sie das Zerschneiden der Lebensmittel.
- + Grüne Bohnen und Erbsen bleiben länger haltbar, wenn Sie sie vor der Konservierung blanchieren.

## **07. Vorbereitung der Konservierungsgefäße**

### **07.1 Reinigung und Prüfung**

- + Reinigen Sie alle Gläser, Dosen, Flaschen und Deckel sorgfältig in heißem Seifenwasser und spülen Sie diese anschließend mit klarem Wasser ab. Legen Sie die Gefäße auf ein sauberes Tuch und lassen Sie das Wasser ablaufen.
- + Kontrollieren Sie alle Behälter, Deckel und Verschlüsse auf Rückstände und Beschädigungen. Verwenden Sie nur unbeschädigte Teile.
- + Lassen Sie Gummidichtungen und sonstige Verschlüsse bis zur Verwendung in klarem Wasser liegen. Verwenden Sie keine porösen, beschädigten oder überdehnten Gummidichtungen oder Verschlüsse.

### **07.2 Befüllung**

- + **Füllhöhe (Standard):** Befüllen Sie die Gläser oder Dosen bis ca. 2 cm unter den Rand.
- + **Füllhöhe (Breiiger Inhalt):** Bei der Konservierung von breiigem Inhalt (z. B. Apfelmus) befüllen Sie die Behälter bis 3 bis 4 cm unter dem Rand.
- + **Füllhöhe (Wurst):** Beim Einkochen von Wurst dürfen die Behälter nur zu drei Vierteln gefüllt werden.
- + Verschließen Sie die Behälter fest mit den jeweiligen Schraubdeckeln oder Klammern.

## 08. Konservieren von Lebensmitteln

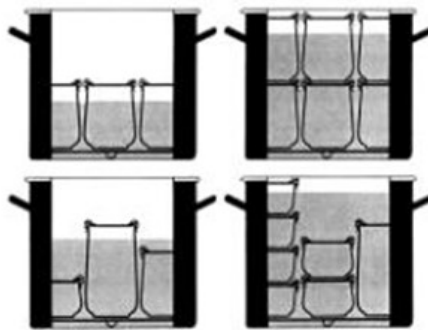
### 08.1 Vorbereitung des Kochers

- + Legen Sie den Gittereinsatz in den Behälter. Legen Sie kein Tuch zwischen den Behälterboden und den Gittereinsatz.
- + Stellen Sie die vorbereiteten Gläser auf den Gittereinsatz. Achten Sie darauf, dass die Wassertemperatur ungefähr der Temperatur der Gläser entspricht.
- + Je nach Größe können die Gläser in mehreren Lagen übereinander gestapelt werden.
- + Befüllen Sie das Gerät mit Wasser.

#### **i HINWEIS**

Die oberste Lage Gläser muss zu mindestens drei Vierteln ( $\frac{3}{4}$ ) mit Wasser bedeckt sein. Die darunterliegenden Lagen sind demnach vollständig unter Wasser.

- + Setzen Sie den Deckel auf den Topf.
- + Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.



## 08.2 Einkochvorgang

- + Wählen Sie die erforderliche Temperatur mit dem Temperaturregler gemäß der Einkochzeittabelle (am Ende der Anleitung). Die Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt mit dem Aufheizen.
- + Der eigentliche Einkochvorgang beginnt, sobald der Thermostat die Heizelemente zum ersten Mal abschaltet. Die Zeit zum Aufheizen zählt nicht zur Einkochzeit.
- + Wenn die maximale Temperatur erreicht wird, obwohl der Thermostat unterhalb der MAX-Stellung eingestellt ist, drehen Sie den Thermostat etwas herunter, bis die Kontrollleuchte erlischt. Eine starke Dampfentwicklung signalisiert das Erreichen der Maximaltemperatur.
- + Auch wenn der Thermostat auf MAX steht, sollten Sie starkes Kochen und Blubbern vermeiden, um eine übermäßige Wasserverdampfung zu verhindern. Reduzieren Sie bei Bedarf die Thermostateinstellung.
- + Die empfohlenen Kochzeiten dürfen niemals unterschritten werden. Wählen Sie im Zweifelsfall eine längere Kochzeit.

## 08.3 Abschluss

- + Stellen Sie den Thermostat nach Beendigung des Garvorgangs auf die Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- + Nehmen Sie die Gläser vorsichtig heraus.

### **WARNUNG: VERBRÜHUNGEN!**

Es besteht Verbrühungsgefahr! Stellen Sie die heißen Gläser auf ein Tuch und decken Sie sie mit einem zweiten Tuch ab.

- + Entfernen Sie die Klammern oder Deckelverschlüsse der Gläser erst dann, wenn diese vollständig abgekühlt sind.
- + Wenn Sie Konservendosen zum Einmachen verwenden, stellen Sie diese nach dem Einkochen sofort in kaltes Wasser.

#### **08.4 Nach dem Konservierungsvorgang**

- + Das Wasser kann für mehrere aufeinanderfolgende Einkochzyklen wiederverwendet werden.
- + Stellen Sie neue Gläser niemals direkt in heißes Wasser, sondern wärmen Sie die Gläser zuvor an.
- + Entleeren Sie das Gerät nach Abschluss des Einkochvorgangs nicht sofort vollständig. Lassen Sie so viel Wasser im Behälter, dass der Boden noch bedeckt ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das restliche Wasser ablassen.
- + Verschließen Sie die Konservierungsbehälter unmittelbar nach Beendigung des Sterilisationsvorgangs.
- + Beschriften Sie Gläser, Dosen oder Flaschen mit dem aktuellen Datum und dem Inhalt, um die spätere Identifizierung zu erleichtern.
- + Bewahren Sie die fertigen Konserven an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf.

## **09. Erwärmen von Suppen**

Wenn Sie das Gerät zum Erhitzen von dickflüssigen Speisen wie z. B. Suppen verwenden, ist häufiges und regelmäßiges Umrühren während der gesamten Aufheizphase erforderlich.

Dadurch wird sichergestellt, dass die Speisen nicht anbrennen und dass die Sicherheitsabschaltung das Gerät nicht vorzeitig ausschaltet. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Thermostat abwechselnd ein und aus, um die Temperatur zu halten.

**Auch beim Warmhalten solcher Speisen ist häufiges Umrühren erforderlich.**

### **VORSICHT**

Verwenden Sie den Gittereinsatz nicht zum Aufwärmen von Speisen.

## **10. Netzkabel und Lagerung**

Unter dem Sockel befindet sich eine Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel.

**Wickeln Sie das Kabel vor dem Gebrauch vollständig ab.**

## **11. Ablasshahn**

Das Gerät verfügt über einen praktischen Ablasshahn zum Ausgießen von dünnflüssigen Flüssigkeiten (z. B. Glühwein). Vor dem Erhitzen solcher Flüssigkeiten muss der Gittereinsatz entfernt werden.

Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten im gewerblichen Umfang geeignet ist.

## **12. Wartung und Reinigung**

Befolgen Sie zur Wartung und Reinigung bitte folgende Hinweise und Anweisungen:

- + Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor sie mit der Reinigung beginnen.
- + Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser, tauchen Sie es nicht ein und verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Reinigungslösungen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- + Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem leicht feuchtem, fusselfreien Tuch. Verwenden Sie wenn nötig ein mildes Reinigungsmittel.
- + Die antihafbeschichtete Heizfläche darf nur mit einem leicht feuchtem, fusselfreien Tuch oder einer weichen Bürste gereinigt werden.
- + Entfernen Sie eventuell entstandene Kalkablagerungen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Entkalkungsmittel. Beachten Sie dabei die Angaben zur Anwendung des jeweiligen Herstellers. Kochen Sie das Gerät anschließend mit sauberem Wasser aus. Entfernen Sie vor dem Entkalken den Gittereinsatz.

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein oder Fragen offen bleiben, rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail. Zusammen finden wir eine Lösung.

**Telefon:**        **+49 4961 664990**

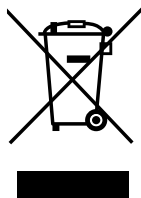
**E-Mail:**        **service@allpax.de**

### 13. Garantie und Gewährleistung

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

**[www.allpax.de/allgemeine\\_geschaeftsbedingungen](http://www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen)**

### 14. Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, da sie wertvolle Materialien enthalten, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit der Menschen. Informationen hierzu erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler.

### 15. CE und Normen

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien und trägt die CE-Kennzeichnung:

+ **EMC 2014/30/EU**

+ **RoHS 2011/65/EU und (EU) 2015/863**

+ **AfPS GS 2019:01 PAK**

## 16. Einkochzeiten

### HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass die unten aufgeführten Einkochzeiten nur Richtwerte darstellen. Die benötigte Zeit für das Erwärmen (und damit die gesamte Einkochdauer) ist stark abhängig von der Füllmenge und den Abmessungen der Gläser. Passen Sie die Dauer bei Bedarf an.

| Nahrungsmittel           | Einstellung Thermostat<br>in °C | Erwärmungszeit<br>in Minuten |
|--------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Aprikosen                | 80                              | 30                           |
| Birnen (weich)           | 90                              | 30                           |
| Birnen (hart)            | 90                              | 50                           |
| Erdbeeren                | 80                              | 25                           |
| Blaubeeren               | 85                              | 30                           |
| Himbeeren                | 80                              | 25                           |
| Blumenkohl               | 100                             | 90                           |
| Bohnen                   | 100                             | 120                          |
| Erbsen                   | 100                             | 130                          |
| Gurke                    | 80                              | 30                           |
| Kohlrabi                 | 100                             | 120                          |
| Spargel                  | 100                             | 100                          |
| Fleischstücke (roh)      | 100                             | 120                          |
| Vorgekochte Bratenstücke | 100                             | 90                           |
| Vorgebratenes Geflügel   | 100                             | 65                           |
| Vorgekochtes Gulasch     | 100                             | 60                           |
| Hackfleisch (roh)        | 100                             | 120                          |
| Würstchen                | 100                             | 120                          |



**Allpax GmbH & Co. KG**

Zur Seeschleuse 14  
26871 Papenburg  
Deutschland

Tel.: +49 4961/664 990

E-Mail: [info@allpax.de](mailto:info@allpax.de)

**[www.allpax.de](http://www.allpax.de)**