



# **EINKOCHAUTOMAT MIT TIMER UND ALARM**

## **EA27**

**ARTIKEL-NR. 30024**



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE  
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

**DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN  
[WWW.DEMA-VERTRIEB.COM](http://WWW.DEMA-VERTRIEB.COM)**

**© DEMA VERTRIEBS-GMBH**

---

**LETZTE AKTUALISIERUNG: 29.02.2024**

# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SICHERHEITSHINWEISE.....</b>            | <b>3</b>  |
| 1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....       | 3         |
| 1-2 Piktogrammläuterung.....                 | 4         |
| <b>2 DETAILANSICHT / FUNKTIONEN .....</b>    | <b>4</b>  |
| <b>3 INBETRIEBNAHME &amp; BEDIENUNG.....</b> | <b>5</b>  |
| 3-1 Temperatureinstellung .....              | 5         |
| 3-2 Timer-Einstellung .....                  | 5         |
| 3-3 Konservierung von Lebensmitteln .....    | 5         |
| 3-3-1 Vorbereitung.....                      | 5         |
| 3-3-2 Ablauf.....                            | 5         |
| 3-3-3 Tipps für die Konservierung.....       | 6         |
| 3-4 Einkochtabellen.....                     | 7         |
| 3-4-1 Obst .....                             | 7         |
| 3-4-2 Gemüse .....                           | 7         |
| 3-4-3 Fleisch .....                          | 8         |
| <b>4 WARTUNG UND REINIGUNG .....</b>         | <b>8</b>  |
| 4-1 Reinigung des Topfs .....                | 8         |
| 4-2 Ablaufhahn.....                          | 8         |
| 4-3 Entkalken .....                          | 9         |
| 4-4 Allgemein.....                           | 9         |
| <b>5 TECHNISCHE DATEN.....</b>               | <b>9</b>  |
| <b>6 ENTSORGUNG.....</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>7 CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....</b>      | <b>10</b> |

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Fachmann kontrollieren.
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Nehmen Sie sich vor den heißen Oberflächen des Gerätes 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 Gerätes 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 Topf-Handschuhe.
- 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 stabilen, 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.
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

## 1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

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

## 1-2 PIKTOGRAMMERLÄUTERUNG

|           |                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------|
|           | Warnung vor heißen Oberflächen!                       |
|           | Elektrischer Anschluss / (Spannung/Frequenz)          |
| <b>W</b>  | Max. Leistungsaufnahme (Watt)                         |
|           | Gerät nur in Innenräumen verwenden!                   |
|           | Produkt darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden! |
|           | Schutzklasse (I)                                      |
| <b>CE</b> | CE-Kennzeichnung                                      |
|           | Symbol für Lebensmittelechtheit                       |

## 2 DETAILANSICHT / FUNKTIONEN



|   |                     |    |                     |
|---|---------------------|----|---------------------|
| 1 | Gerätedeckel        | 6  | Timer-Alarm         |
| 2 | Isolierte Griffe    | 7  | Thermostat-Schalter |
| 3 | Gehäuse des Gerätes | 8  | Kontrollleuchte     |
| 4 | Auslassventil       | 9  | Timer-Schalter      |
| 5 | Unterteil           | 10 | Einlegegitter       |

## 3 INBETRIEBNAHME & BEDIENUNG

### 3-1 TEMPERATUREINSTELLUNG

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, dessen Sensor die Temperatur des Topfbodens misst.

Der Thermostat kann auf die Temperatur zwischen 30 bis 100 °C eingestellt werden. Die Temperatur wird in einem Bereich von  $\pm 5$  °C gehalten.

Für den Einsatz als Erwärmungsbehälter kann der Thermostat ganz deaktiviert werden. Bei Beendigung oder Unterbrechung der Arbeit, drehen Sie den Timer-Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

### 3-2 TIMER-EINSTELLUNG

Der einstellbare Timer hat zwei Funktionen:

1. **Automatischer Modus** – er kann auf die Zeit von 20 bis 120 Minuten eingestellt werden. Um die Zeit zu verlängern, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn; Um die Zeit zu verkürzen, drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn.
2. **Dauerbetrieb** – drehen Sie den Timer-Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Im Dauerbetrieb, benutzt das Gerät nicht die Funktion der zeitgesteuerten Abschaltung und deshalb kann das Gerät zum Entsaften oder Erwärmen von Getränken verwendet werden.

### 3-3 KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

#### 3-3-1 Vorbereitung

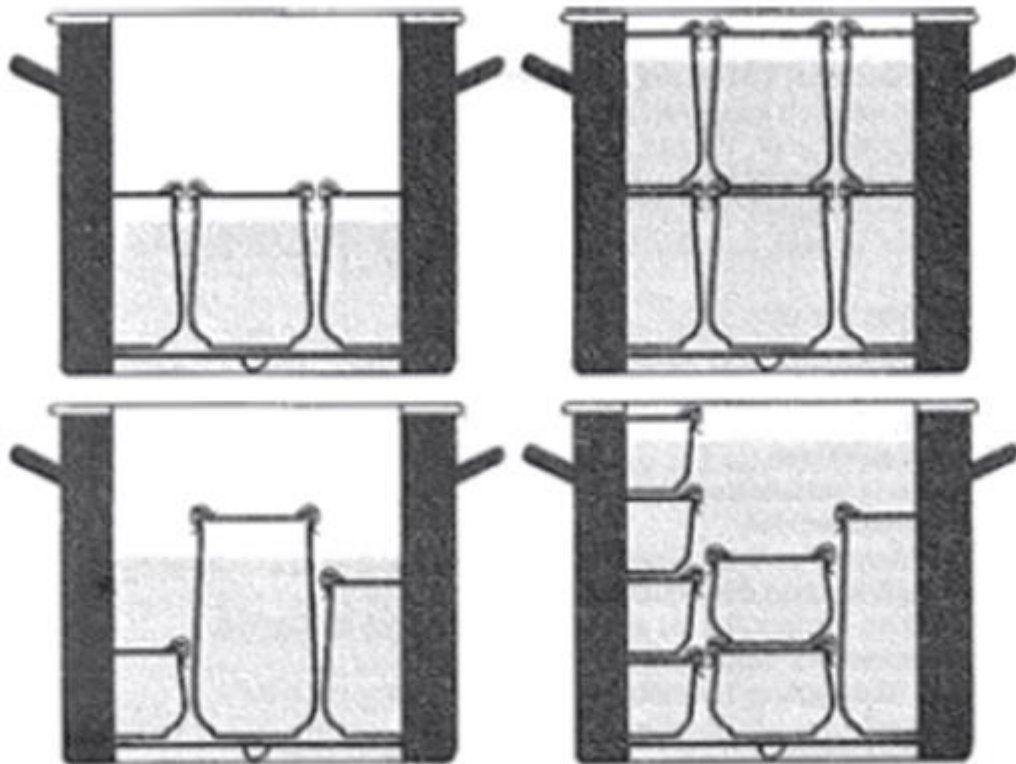
Für die normale Lebensmittelkonservierung den Thermostat auf die entsprechende Temperatur nach der unten stehenden Tabelle einstellen. Dann den Timer-Alarm einschalten. Wenn der Alarm meldet, dass die gewählte Temperatur erreicht ist, stellen Sie die Zeit für die Konservierung von Lebensmitteln ein. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, kühlen die Heizeinheit und der Topf ab.

#### 3-3-2 Ablauf

- 1) Legen Sie das abnehmbare Gitter in den Unterteil des Geräts ein.
- 2) Füllen Sie den Tank mit Wasser.
- 3) Setzen Sie Gläser in das Gerät.
- 4) Setzen Sie den Deckel.
- 5) Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- 6) Drehen Sie die Zeit auf 100 Minuten und warten Sie den Alarm ab.
- 7) Nach dem akustischen Alarm den Timer einstellen.
- 8) Wenn die Heizeinheit arbeitet, leuchtet auch die Kontrollleuchte.
- 9) Die Konservierung läuft in der eingestellten Zeit automatisch.
- 10) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird das Gerät ausgeschaltet und die Kontrollleuchte erloschen.
- 11) Drehen Sie den Thermostat- Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### 3-3-3 Tipps für die Konservierung

- Das Wichtigste ist die Sauberkeit und die Zubereitung der Lebensmittel. Obst und Gemüse sollte von guter Qualität, frisch, reif und gut reinigt sein.
- Obst oder Gemüse nicht schneiden, nur gut reinigen und abtropfen lassen.
- Grüne Bohnen und/oder Erbsen werden haltbarer sein, wenn sie ein bisschen gedünstet werden.
- Waschen Sie Gläser, Dosen, Flaschen oder Verschlüsse gründlich mit heißem Wasser, spülen Sie sie ab und lassen Sie sie auf einer sauberen Oberfläche abtrocknen.
- Verschlüsse in sauberem Wasser lassen, bis Sie sie verwenden.
- Keine alten oder beschädigten Verschlüsse benutzen.
- Gläser oder Flaschen ca. 2 cm unter den Rand füllen, Püree (z.B. Apfelmus) nur ca. 4 cm unter den Rand füllen.
- Wenn Sie Würste konservieren, Gläser oder Flaschen in nur 3/4 des Inhaltes füllen.
- Gläser mit Schraub- oder Federverschlüssen oder Klemmen richtig schließen.
- Flaschen sofort nach der Konservierung schließen.
- Setzen Sie die Gläser immer auf das abnehmbare Gitter; man kann die Gläser von verschiedenen Höhen verwenden.
- Gläser sollten von 2/3 bis 3/4 ins Wasser getaucht werden; das höchste Glas sollte von 3/4 getaucht werden - siehe Bilder unten:



- Die Erwärmung des vollen Topfinhaltes dauert bis 1,5 Stunde, daher empfehlen wir eher die Dampfkonservierung.
- Um die Lebensmittel im Dampf zu konservieren, nur 5 bis 10 cm Wasser in den Topf gießen und die Gläser auf ein abnehmbares Gitter stellen – das kann bis zu 60% Energie sparen!
- Um noch mehr Energie zu sparen, versuchen Sie, die gleiche Temperatur von Gläser und Wasser zu haben.
- Die Aufwärmzeit des Geräts wird nicht in die Zeit der Konservierung eingerechnet.

- Die Konservierung beginnt in dem Moment, wenn die vorgegebene Temperatur erreicht wird.
- Nach der Konservierung Gläser aus dem Gerät herausnehmen; die Klemmen lassen, bis die Gläser vollständig abkühlen; Dosen sofort in kaltes Wasser tauchen.
- Konservierte Lebensmittel auf kaltem und dunklem Ort aufbewahren.
- Es ist empfehlenswert, die Gläser mit dem Datum und Art des Inhalts zu versehen.
- Nach der Einstellung des Timers kann die eingestellte Temperatur nicht geändert werden, weil es zum Fehler in der Zeitabzug führen kann. Wenn Sie die Temperatur während der Konservierung ändern müssen, schalten Sie den Timer aus (drehen Sie den Timer- Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag). Die Kontrollleuchte erlischt. Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur und dann den Timer auf die neue Zeit ein.

### 3-4 EINKOCHTABELLEN

#### 3-4-1 Obst

| NAME                           | EMPFOHLENE TEMPERATUR °C | EMPFOHLENE ZEIT IN MIN. |
|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Äpfel (weich/hart)             | 85                       | 30/40                   |
| Apfelmus                       | 90                       | 30                      |
| Kirschen                       | 80                       | 30                      |
| Birnen /weich/hart             | 90                       | 30/80                   |
| 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                      |

#### 3-4-2 Gemüse

| NAME                  | EMPFOHLENE TEMPERATUR °C | EMPFOHLENE ZEIT IN MIN. |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Blumenkohl            | 100                      | 90                      |
| Spargel               | 100                      | 120                     |
| Erbsen                | 100                      | 120                     |
| Gewürzgurken          | 85                       | 30                      |
| Möhren / Karotten     | 100                      | 90                      |
| Kürbis                | 90                       | 30                      |
| Kohlrabi              | 100                      | 95                      |
| Sellerie              | 100                      | 110                     |
| Rosenkohl / Rotkohl   | 100                      | 110                     |
| Pilze                 | 100                      | 110                     |
| Bohnen                | 100                      | 120                     |
| Tomaten / Tomatenmark | 90                       | 30                      |

### 3-4-3 Fleisch

| NAME                            | EMPFOHLENE TEMPERATUR °C | EMPFOHLENE ZEIT IN MIN. |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Braten im Stück (durchgebraten) | 100                      | 85                      |
| Fleischbrühe                    | 100                      | 60                      |
| Wild, Geflügel (durchgebraten)  | 100                      | 75                      |
| Gulasch (durchgebraten)         | 100                      | 75                      |
| Hackfleisch / Wurstmasse (roh)  | 100                      | 110                     |

## 4 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!

### 4-1 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. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie 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.

### 4-2 ABLAUFHAHN

- Um den Zapfhahn gründlich zu reinigen, können Sie 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, um den Zapfhahn zu reinigen milde Spüllauge durchlaufen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes mit z.B. einem Pfeifenputzer reinigen. Lassen Sie danach klares Wasser durch den Zapfhahn laufen. Schrauben Sie den Zapfhebel wieder auf den Zapfhahn.



### 4-3 ENTKALKEN

- Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes.
- 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.

### 4-4 ALLGEMEIN

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

## 5 TECHNISCHE DATEN

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| <b>Netzspannung</b>       | 230 V / 50Hz         |
| <b>Leistungsaufnahme</b>  | 1800 W               |
| <b>Temperaturregelung</b> | 30°C – 100 °C (max.) |
| <b>Timer</b>              | 120 Min.             |
| <b>Schutzklasse</b>       | I                    |
| <b>Schutzart</b>          | IPX1                 |
| <b>Fassungsvermögen</b>   | 27 L                 |
| <b>Außenmaße</b>          | 48 x 45 cm           |
| <b>Gewicht</b>            | ca. 5,8 kg           |

## 6 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter.  
Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll!  
Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.

## 7 CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

### EU-Konformitätserklärung

*EU Declaration of Conformity*

**Hiermit erklären wir,**  
*We herewith declare*

**DEMA-Vertriebs GmbH**  
**Im Tobel 4, 74547 Übrigshausen, Germany**

**Dass das nachfolgend bezeichnete Gerät aufgrund seiner Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entspricht.**

*That the following Appliance complies with the appropriate basic safety and health requirements of the EU Directive based on its design and type, as brought into circulation by us.*

**Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.**

*In case of alteration of the machine, not agreed upon by us, this declaration will cease to be valid.*

**Bezeichnung des Geräts:**  
*Machine Description:*

**Einkochautomat EA27**

**Artikel-Nr.:**  
*Article-No.:*

**30024**

**Einschlägige EU-Richtlinien:**  
*EU-Directives:*

**2014/35/EU  
2014/30/EU**

**Angewandte harmonisierte Normen:**  
*Applicable harmonized standards:*

**EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017  
+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021  
EN 60335-2-15: 2016+A11:2018+A1:2021  
+A2:2021+A12:2021  
EN 62233:2008  
EN IEC 55014-1:2021  
EN IEC 55014-2:2021  
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019**

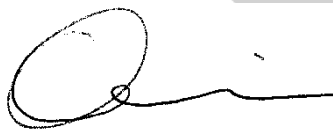
**Ort:**  
*Place:*

**Übrigshausen**

**Datum:**  
*Date:*

**29.02.2024**

**Herstellerunterschrift:**  
*Authorised Signature:*



**Angaben zum Unterzeichner:**  
*Title of Signatory:*

**Hr. Abendschein, Geschäftsführer**