Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Für elektrische Einkochgeräte

Pour stérilisateur automatique

Dieses Produkt darf lt. Elektro und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde oder Stadtverwaltung.

Die Geräte entsprechen der EG-Richtlinie 2014/35/EU,
Cet appareil répond à la directive 2014/35/EU

Das Produkt entspricht nach Art und Umfang der durchgeführten Prüfungen den Anforderungen an Gegenstände mit Lebensmittelkontakt entsprechend §§ 30 und 31 LFGB (Deutsches Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel Gesetzbuch).

DE

Zur allgemeinen Beachtung

Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, so verhindert ein zusätzlicher Trocken-gehschutz eine Überhitzung. Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.

Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann etwas Geruch entstehen, der sich aber schon nach kurzer Betriebsdauer verliert.
Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts dieses mit ca. 6 Liter Wasser — Thermostat dabei auf Entsaften stellen — einmal etwa 5 Minuten auskochen.

ACHTUNG: Gerät wird heiß, NIE IM HEIßEN ZUSTAND TRANSPORTIEREN !!!

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.**
- das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Geräte-Typschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Das Gerät keinesfalls in Betrieb nehmen wenn:
  - ➔ es sichtbare Schäden aufweist,
  - ➔ das Gerät hart heruntergefallen ist,
  - ➔ seine Zuleitung beschädigt ist.

  In den vorgenannten Fällen das Gerät von einem Elektro-Fachmann überprüfen lassen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Zuleitung des Geräts jeweils vollständig abwickeln.
- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters reinigen.
- Das Gerät bei Verwendung immer auf eine stabile Ebene und freie Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte o.ä abstellen und auch nicht in die Nähe von offenen Flammen.
- Vor dem Einschalten unbedingt Wasser einfüllen.
- Einkochtopf nicht überfüllen, höchstens bis 4 cm unterhalb des Topfrandes, da bei Überfüllung heißes Wasser herausspritzen kann.
- Anschlußleitung des Geräts nicht herunterhängen oder auf dem Boden schleifen lassen.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder auch bei evtl. Betriebsstörung unbedingt den Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.

WARNUNG !

- **Das Gerät wird im Betrieb heiß, in heißen und befüllten Zustand darf das Gerät nicht bewegt werden.**
- **Gerät nur im kalten Zustand transportieren.**
- **Vorsicht! Bei Abnahme des Deckels besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf.**
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bei Zweckentfremdung oder bei falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl Schäden übernommen werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden wie beispielsweise
  - ➔ in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ➔ in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ➔ von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ➔ in Frühstückspensionen.
- **Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, so verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.**

Gebrauchsanleitung zum Einkochen in der Reihenfolge des Arbeitsablaufs

1. Aufstellen

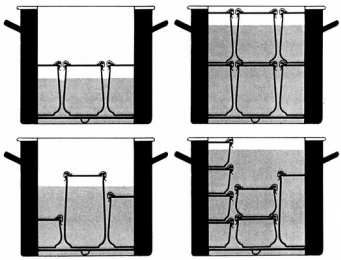
können Sie das Gerät auf jede ebene Fläche, z.B. Fußboden, Hocker, Tisch (nur nicht auf eine heiße Herdplatte, weil sonst die Kunststoffüße verschmoren). Eine Unterlage braucht das Gerät nicht, weil sein ElektroUnterteil aus Kunststoff so gut isoliert, daß nach unten kaum Wärme abstrahlt.

2. Einsetzen der Gläser

erfolgt auf einem Einlegerost. Er bewirkt die gute Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und dadurch deren schnellere Erhitzung. Innendurchmesser des Topfes und Innenhöhe ermöglichen nicht nur eine Lage Einkochgläser in den Topf zu stellen, sondern je nach Höhe der Gläser zwei oder sogar drei Lagen übereinander energiesparend in einem einzigen Kochvorgang einzukochen.

3. Wassereinfüllhöhe

ganz wichtig: Es kommt darauf an, wieviele Lagen Gläser Sie übereinanderstellen.
Es ist immer soviel Wasser in den Topf einzufüllen, daß die obere Schicht der Einkochgläser bzw bei unterschiedlich hohen Gläsern das höchste Glas zu 3/4 im Wasser steht.



Wenn die unteren bzw kleineren Gläser dabei ganz unter Wasser sind, macht das gar nichts aus, denn die Gläser sind während des Einkochvorgangs durch Einkochring und Federklammer so gut abgedichtet, daß kein Kochwasser von außen eindringen kann. Die richtige Wassereinfüllhöhe

zeigt das Bild. Die Temperatur des im Topf eingefüllten Wassers muß übrigens immer etwa der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen, damit die Erhitzung gleichmäßig vor sich geht. Zu Gläsern mit kaltem Inhalt also kaltes Wasser einfüllen, zu Gläsern mit heißem Inhalt (z.B. wenn das Einkochgut vorgekocht wurde) entsprechend heißes Wasser.

4. Deckel aufsetzen

Der Deckel des Geräts aus lebensmittelgerechtem, kochfesten Kunststoff ist gewölbt. Es macht nichts aus, wenn hohe Einkochgläser etwas in die Wölbung des Deckels hineinragen, solange dieser noch gut rundum auf dem Edelstahlrand des Topfes aufliegt und kein Dampf entweichen kann. Beachten Sie aber gerade in diesem Fall Punkt 3 und füllen Sie genügend Wasser in den Topf bis zu 3/4 Höhe des obersten Glases.

5. Stecker einstecken,

womit das Gerät eingeschaltet wird (achtgeben, der Stecker darf nicht naß sein!) Wichtig: Stecker keinesfalls einstecken, bevor das Wasser im Topf eingefüllt ist, weil das Gerät Schaden nehmen kann, wenn es trocken aufgeheizt wird (Fehlbedienung). Ohne Bedeutung und nach kurzer Zeit verflogen ist eine Geruchsentwicklung im elektrischen Unterteil beim erstmaligen Anheizen eines neuen Geräts.

6. Sehr wichtig:

Wann beginnt die EinkochZeit? Wie arbeitet der automatische Temperaturregler?

Ausführung Halbautomat (ohne Zeitschaltuhr)
Mit dem Drehknopf, der das Thermostat steuert, stellen Sie die im Einkochrezept vorgeschriebene Temperatur ein: Jetzt beginnt das Thermostat mit der Heiztätigkeit, als Zeichen dafür leuchtet die Kontrollampe auf. Sobald das Thermostat die eingestellte Temperatur erreicht hat, unterbricht er automatisch die Heiztätigkeit des Geräts, wobei als Zeichen dafür die Kontrollampe zum ersten Mal ausgeht.
Ab diesem Zeitpunkt. wenn die Kontrollampe zum ersten Mal ausgeht. beginnt die im Rezept vorgeschriebene Einkochzeit, denn die davor zum Aufheizen notwendige Zeitspanne zählt nicht mit!
Das Thermostat hält nun die eingestellte Temperatur, indem er jedesmal, wenn diese leicht absinkt, automatisch wieder nachheizt, wobei als Zeichen dafür jeweils die Kontrollampe angeht. Das mehrfache An- und Ausgehen der Lampe während des Einkochvorgangs zeigt also an, daß der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf der eingestellten Höhe hält.

Ausführung Vollautomat (mit Zeitschaltuhr)
Im Prinzip ist die Wirkung gleich wie oben beschrieben, nur Sie stellen die Temperatur und Zeit ein. Die Zeitschaltuhr läuft erst dann zurück, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.(Aufheizzeit wird also nicht mitgezählt).
Weil es ein automatischer Betrieb ist, leuchtet die Kontrollampe immer bis die Zeit abgelaufen ist.

7. Regulierung KochTemperatur, EntsafterStufe

Die Einkochtemperatur ist mit dem Drehknopf stufenlos regelbar. Die Skala des Geräts hat eine Einteilung von 30°C bis 90°C. Anstelle eines festen Punktes für 100°C ist mit breiter Markierung im Bereich ,,Kochen. dargestellt.
Ganz am Ende der Skala befindet sich zusätzlich noch die Stufe ,,Entsaften.. Diese Einstellung, bei der das Wasser ohne Unterbrechung sprudelnd kocht und dadurch intensiv Dampf entwickelt, brauchen Sie nur dann, wenn Sie Ihren Automatik Einkocher, ergänzt mit dem WECK-Saftgewinner, zum Saftbereiten benutzen. Wenn Sie aber z.B. Fleisch oder Gemüse einkochen wollen mit 100°C bzw. mit der Kochtemperatur, dann sollten Sie stark sprudelndes Kochen und intensive Dampfbildung vermeiden, weil dabei zuviel Kochwasser verdampft und auch mehr Energie verbraucht wird. Der sogenannte Kochpunkt des Wassers (das heißt die genaue Temperaturhöhe, bei der das Kochwasser anfängt zu wallen) ist abhängig von der Höhenlage Ihres Wohnorts und von dem jeweiligen Wetter bzw. Luftdruck. Die Einstellung dieses Kochpunkts können Sie leicht herausfinden wie folgt:

- Drehknopf im Uhrzeigersinn ganz nach rechts bis zum Ende der Markierung "Kochen" drehen.
- Abwarten bis das Wasser sprudelnd kocht.
- Jetzt Drehknopf langsam auf der Markierung "Kochen" nach links zurückdrehen bis zum Punkt wo man dem Regler schalten hört.

An diesem Einstellungspunkt schaltet sich dann die Heizung automatisch ein und aus, das heißt das Thermostat hält die gewünschte Kochtemperatur, aber ohne das sprudelnde Dauerkochen und die starke Dampfentwicklung, die Sie nur zum Entsaften mit dem Entsafter-Zusatzgerät brauchen, nicht aber zum 100°C Einkochen von Gemüse und Fleisch.

8. Änderung der Temperatur

ist auch nachträglich während des Heiz/ Kochvorgangs jederzeit möglich, falls Sie zunächst eine falsche Temperatur eingestellt haben. Sie stellen den Drehknopf einfach auf den gewünschten Wert vor oder zurück. Der Automat vollzieht dann selbsttätig die Umstellung, die Kontrollampe geht entsprechend an oder aus.

9. Ende der Betriebszeit

Bevor Sie die Gläser herausnehmen, Stecker aus der Steckdose ziehen. Zum Herausnehmen der Gläser verwenden Sie den WECK-Glasheber, mit dem Sie einfach, ohne sich die Hände zu verbrühen, die heißen Gläser aus dem Einkochtopf herausnehmen, auch dann, wenn sie ganz eng stehen oder unter Wasser sind. Der Glasheber ist eine einmalige Anschaffung. Sie brauchen ihn dringend, Ihr Fachhändler führt ihn.

10. Entleeren des Kochwassers

aus dem Einkochtopf immer **erst dann, wenn das Wasser abgekühlt ist**. Sie schonen damit die Topf-Oberfläche, der trockene Hitze nicht gut tut.
Es ist empfehlenswert, die Gläser nach Ablauf der Kochzeit herauszunehmen, weil sie sonst im heißen Kochwasser, das sich nur langsam abkühlt, noch weiter garen.

11.Reinigung des Einkochtopfes

Vorsicht, niemals das gesamte Gerät ins Wasser tauchen, da sich in seinem Kunststoffunterbau die Elektro-Installation befindet, die nicht naß werden darf.
Zuerst immer Stecker ziehen, dann Topf außen feucht abwischen, innen auswaschen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, damit die Oberfläche nicht zerkratzt wird. Bei kalkhaltigem Wasser setzt sich im Kessel und insbesondere auf dem Topfboden mit der Zeit eine Kalkschicht an, welche die Heizleistung bzw. Temperatursteuerung beeinflussen kann. Eine abgelagerte Kalkschicht kann man leicht entfernen, indem man dem Wasser zum Säubern etwas Essig oder handelsüblichen Kalklöser beifügt und diese Lösung kurz aufkochen läßt. Anschließend den Topf aber gut ausspülen.

Nie mit Chemikalien reinigen, wegen Gefährdung der Gesundheit. Es bleiben immer Reste vom Chemikalien die dann später in Ihre Lebensmittel kommen können.

Ausführungen:

Einige Bemerkungen zu speziellen Ausführungen

Halbautomat (WMT10(A), WAT 14(A), WAT 24(A), WAT 34(A)):

Bei dieser Ausführung schaltet das Gerät die Kontrolleuchte ein und aus beim Erreichen der Temperatur.
Temperaturbereich liegt zwischen 30°C und 100°C. Das heißt daß wenn es kälter ist als 30°C, das Gerät sofort nach dem Einstecken der Stecker aufheizt bis 30°C.
Der Regler ist also kein Ein/Ausschalter.

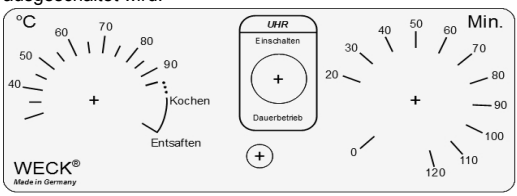
Edelstahl Weck-Automat (WAT 24(A) WAT 25(A):

Beachten Sie folgendes .

- Die Edelstahlgriffe sind nur gemeint als Transportgriffe, in kaltem Zustand. Stellen Sie Ihr Gerät da wo Sie das nützen wollen. Stellen Sie die Gläser ein und füllen Sie das Gerät mit Wasser wie in der Tabelle angegeben. **Erst dann den Stecker einstecken , nur in eine geerdete Steckdose !!**
- Beim ersten Gebrauch kann sich die Heizung abzeichnen im Topfboden. Das ist normal und beeinflußt die Wirkung nicht.

Zeitschaltuhr(Mod. WAT 15 WAT 25 WAT 35 (A))

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, haben wir in das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr eingebaut, die mit dem Schalter ein oder ausgeschaltet wird.



Diese Modelle haben zwei Betriebsarten:

1. Dauerbetriebstufe: Schalter nach unten auf Dauerbetrieb stellen und Uhr auf 20 min. stellen. Damit wird das Gerät dauerhaft eingeschaltet. In der Dauerbetriebsstufe schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigen Sie zum Entsaften, oder bei längeren Betriebsarten von mehr als 2 Stunden.
2. Automatik Stufe: Schalter auf einschalten und die Uhr auf gewünschte Zeit einstellen. Dazu den Drehknopf nach rechts im Uhrzeigersinn drehen.

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie das Thermostat auf die entsprechende Temperatur gemäß Einkochtabelle. Den Drehknopf der Zeitschaltuhr stellen Sie auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, **die Kontrolllampe leuchtet bis zum Ende des Einkochvorgangs.**
Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der Zeit zurück. Nach Ablauf der Einkochzeit erlischt die Kontroll-Lampe.

Die Modelle mit Ablaufhahn

Diese sind identisch zu bedienen, zusätzlich können Sie jedoch Flüssigkeiten durch den Ablaufhahn entnehmen. Von Zeit zu Zeit muß der Hahn mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

Einlegerost

Der Einlegerost ist nur für das Einkochen von Einkochgläsern vorgesehen. Bei erwärmen von Flüssigkeiten wie Glühwein etc. muß der Einlegerost entfernt werden.

Garantiebedingungen

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten folgende Bedingungen:

1. Garantiedauer; 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

- Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Materialoder Fertigungsfehler aufweisen.
- Die Garantie wird nur bei Vorzeigen des Garantiescheines geleistet. Der Schein ist nur gültig, wenn er am Verkaufstag vollständig mit Datum, Stempel und Unterschrift von dem Händler ausgefüllt wurde. Das Gerät muß im Originalkarton zurück geschickt werden.
- Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Käufer bzw. Erstbenutzer.
- Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- Nach Ablauf der ersten 6 Monate der Garantiezeit gehen Transportkosten zu Lasten des Käufers.
- Sofern ein Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.
- Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesonders solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist, ausgeschlossen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät,
- für Beleuchtungs und Kontrollampen,
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik usw., es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden,
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht werden,
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemaßer Bedienung,
- bei mangelnder Sorgfalt,
- bei ungenügender oder falscher Wartung,
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile,
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport,
- bei Emaillbeschädigung.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als Haushaltszwecke eingesetzt wird,
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen / Änderungen durchführen.

Technische Daten/Technique:

Kunststoff Ausführungen:
Stérilisateur en plastique :

Leistung/puisance:	2000 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/Contenance:	29 Liter
Topfdurchmesser/dimension de fond:	353 mm

Heizung: Tauchheizung aus CuNi, mit integriertem Trockengehschutz und Überhitzungsschutz

Chauffage: direct avec taux de rendement élevé et protection contre la marche à sec et supplémentaire contre les hautes températures

Emaillierte Ausführungen/Stérilisateur en emaille:

Leistung/puisance:	2000 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/contenance:	29 Liter
Topfdurchmesserdiametre de fond:	353 mm

Einkochtopf 9 Liter /Stérilisateur 9 Liter

Leistung/puisance:	1000 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/contenance:	9 Liter
Topfdurchmesserdiametre de fond:	260 mm

Heizung: Unterflur-Heizung aus Edelstahl mitTrockengehschutz und Überhitzungsschutz.
Chauffage: Indirect avec taux de rendement élevé Protection contre la marche à sec et supplémentaire contre les hautes températures

Edelstahl Ausführungen/stérilisateur en INOX:

Leistung/puisance:	1800 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/contenance:	30 Liter
Topfdurchmesser/diametre de fond:	360 mm

Heizung: Unterflur-Heizung aus Edelstahl mit separatem Trockengehschutz und Überhitzungsschutz.
Chauffage: Indirect avec taux de rendement élevé Protection contre la marche à sec et supplémentaire contre les hautes températures

Alle Geräte werden 100% getestet auf elektrische Sicherheit und auf Funktion mit einer electronisch gesteuerte Testanlage.

Dieses Produkt darf lt. Elektro und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeindeoder Stadtverwaltung.

Hinweis: Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

FR Mode d'emploi

Nous sommes heureux que vous ayez choisi ce produit supérieur et vous remercions de votre confiance. Afin que vous trouviez beaucoup de plaisir à votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire et d'observer soigneusement les instructions suivantes respectivement de les faire passer à l'utilisateur à venir. Merci.

Pour votre sécurité:

- **Toujours dégager complètement le cordon secteur avant de brancher l'appareil sur la prise de courant. !!**
- Vérifiez si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent avec la tension de votre secteur. Ne raccorder qu'à courant alternatif.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage décrit ici. Impropre emploi aboutira à la perte de la garantie.
  AVERTISSEMENT! : L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Dans l'état chaud et rempli, l'appareil ne doit pas être déplacé.
- **L'appareil ne doit être transporté dans un état chaud.**
- **Attention! Lorsque vous retirez le couvercle du danger de brûlure par la vapeur qui s'échappe.**
- Le câble d'amenée, de même que les câbles d'appareils avoisinants, ne doivent pas toucher des parties chaudes de l'appareil. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à chaleur. Ne pas mettre en service tout près des autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.) et ne pas transportez-le en état chaud.
- Tirer la fiche en cas d'une avarie pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, aussi le câble doit être protégé contre l'humidité.
- Cet appareil est prévu pour l'usage domestique et pas pour une utilisation commerciale.
- En cas l'appareil ou le câble est endommagé tirez la fiche immédiatement!
- Nos appareils sont conformes aux règlements de sécurité respectifs. Des réparations d'appareils électriques ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités ou le manque d'expérience et de connaissances quand ils sont sans surveillance ou instruction concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprendre les risques résultant physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien d'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne mettre jamais en marche avec un controle

automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.

Généralités

Le stérilisateur est utilisable en manières variées, ne pas seulement pour mettre des fruits et légumes en conserve, mais aussi pour cuire, échauffer, préparer des boissons et des nourritures chaudes, pour blanchir les légumes, etc. Pour préparer les choses filantes ou visqueuses, chauffer-les lentement et agiter-les sans arrêt afin d'éviter de brûler le fond. Si votre appareil a cuit à sec il y a un protecteur de déshydratation qui empêchera que l'appareil va trop chaud. En cette occasion laisser refroidir l'appareil avant de le emplir, étant donné le danger de s'ébouillanter à cause de la génération de vapeur ou le danger d'endommager l'émail. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement anodins. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau avant sa première utilisation – régler le thermostat sur «Entsaften».

Capacité

Remplir la cuve jusqu'à 4 cm du bord.

Consignes importantes pour l'utilisation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur du récipient.
- Verser toujours de l'eau dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne pas remplir excessivement le récipient à eau, au maximum jusqu'à 4 cm en dessous du
- bord. Si le récipient est entièrement rempli, il peut se produire des projections d'eau chaude.
- Attention! Risques d'ébouillantage par échappement de vapeur!
- Attention, l'appareil s'échauffe au cours de la marche, saisissez-le uniquement par les poignées
- isolantes et ne transporter l'appareil qu'à l'état refroidi.

Réglage température / ajustage thermostatique

Votre appareil est équipé d'un thermostat de précision (tube capillaire) réglable sans paliers de 30°C à cuisson. La température choisie est réglable automatiquement et sans paliers, vous n'avez donc plus besoin d'un thermomètre. La température sélectionnée est réglée automatiquement comme suit:

Les appareils **sans minuterie:**
La température choisie est atteinte quant la lampe témoin allumée pendant la période d'échauffement s'éteint la première fois. Seulement à partir de ce moment les temps de cuisson mentionnés dans la tabelle ci-dessous et dans les livres de cuisines comptent.

Chez les appareils **avec minuterie** ce processus est automatisé. C'est à dire quand la température choisie est atteinte la minuterie commence. A la fin du temps choisi l'appareil est mis hors circuit automatiquement. Ici la lampe témoin indique l'activité de l'appareil en générale et sans rapport du thermostat.

Cet appareil est muni d'un réglage spécial «Entsaften» pour le mode de fonctionnement «faire de jus» qui assure un chauffage permanent. A la fin de la cuisson ou pour interrompre le fonctionnement, tourner le bouton de réglage complètement à «O» et tirer la fiche.

Consignes pour la cuisson

Le point d'ébullition de l'eau varie selon l'altitude, la pression atmosphérique etc. Si le thermostat est réglé trop haut, l'appareil chauffera constamment, c.à.d. il y aura de la vapeur forte, une perte de l'eau, et en plus vous gaspillera de l'énergie. Vous pouvez déterminer le point d'ébullition vous-même en procédant comme suit:

- Tourner le bouton de réglage complètement à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Il vous faut attendre jusqu'à l'eau bout.
- Dès que l'eau bout, tourner le bouton de réglage lentement à gauche jusqu'à ce que chez les appareils sans minuterie la lampe témoin s'éteigne, ou chez les appareils avec minuterie le régulateur joue une cadence audible. Après peu le temps le thermostat mets en marche le chauffage de nouveau.

Faire de jus
Cet appareil est très bien convenable pour extraire de jus en utilisant lui ensemble avec notre «Garniture pour l'extraction de jus» type WSG20 ou WSG25(plastique).

A) Les types sans minuterie

Suite de travail abrégée

1. La stérilisation de nourriture par l'ébullition

a. Poser la grille
b. Placer les pots verrés ou les bouteilles préparés sur la grille
c. Remplir la cuve de l'eau.
d. Poser le couvercle
e. Mettre la fiche dans la prise de courant
f. Choisir la température
g. La lampe témoin s'allume, l'appareil chauffe
h. Quand la lampe témoin s'éteindra la première fois, la température choisie est atteinte. Maintenant le temps de cuire débute. La température est tenue automatiquement.
i. A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du thermostat complètement vers la position arrêt et retirer la fiche.

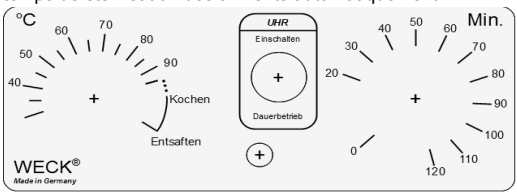
2. Faire de jus.

a. Verser au moins 6 litres de l'eau dans la cuve
b. Poser l'anneau d'ajustement et la garniture pour l'extraction sur l'appareil selon les instructions
c. Poser les aliments préparés dans le récipient à fruits
d. Poser le couvercle
e. Mettre la fiche dans la prise de courant
f. hoisir le réglage «Entsaften» (faire de jus)
g. La lampe témoin s'allume, l'appareil chauffe
h. ATTENTION: Avant chaque processus d'extraction de jus réitéré remplir la cuve de l'eau
i. A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du thermostat complètement vers la position d'arrêt et retirer la fiche.

B) Les types avec minuterie

Ces modèles sont munis d'une minuterie électrique de mode synchrone et ainsi vous offrent la possibilité de finir le

temps de stérilisation des aliments automatiquement.



Il y a deux modes de fonctionnement:

1. **Réglage à fonction permanent user position «Dauerbetrieb» (Bouton a “Dauerbetrieb”)**
   À réglage permanent («Dauerbetrieb») la minuterie ne s’arrête pas automatiquement. Cette position de réglage est nécessaire pour l’extraction de jus ou en cas vous voulez tenir chaud des repas / des boissons plus longues que 2 heures.
2. **Zone automatique, vous pouvez régler sans paliers de 20 à 120 minutes (Bouton a “EInschalten”)**
   Pour la stérilisation de nourriture par l’ébullition vous réglez la température selon la tabelle de stérilisation décrite. Ensuite tourner la minuterie sur le temps de stérilisation souhaitée. Maintenant le processus de stérilisation se commence, la lampe témoin s’allume. Seulement quand la température choisie sera atteinte la minuterie commence s’éculer automatiquement. Après le temps de cuisson choisi soit écoulé l’appareil s’arrête automatiquement.

Suite de travail abrégée

1. La stérilisation de nourriture :

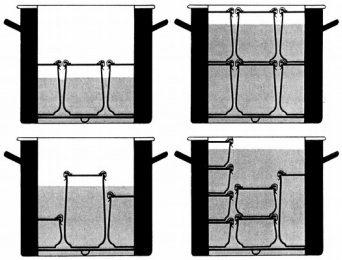
cf. ci-dessus, mais en outre:

- Tourner la minuterie sur le temps de stérilisation souhaité
- Le processus de stérilisation s’écoule automatiquement, à la fin de la cuisson l’appareil s’arrête.

2. Faire de jus

cf. ci-dessus, mais en outre:

- Ajuster la minuterie sur position «Dauerbetrieb» (fonction permanente)
- A la fin de la cuisson faire tourner les deux boutons de réglage complètement vers la position d’arrêt et retirer la fiche.



Nettoyage

Toujours débrancher de courant avant le nettoyage. Ensuite nettoyer l’extérieur et l’intérieur avec un chiffon humide. Dissoudre les restes de calcaire avec du vinaigre ou un détartrant courant et rincer à l’eau claire. Une décalcification régulière est nécessaire car une couche de calcaire peut influer le controle de température ou la puissance du chauffage de même.
N’immergez jamais l’appareil dans l’eau et veillez à ce que ni de la vapeur ni de l’eau ne pénètre dans l’intérieur.
L’appareil ne doit jamais être traité avec un appareil de jet de vapeur. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine en acier ou des objets aigus qui grattent.

Robinet de vidange

Les modèles avec un robinet de vidange sont pareils en maniement, mais en outre vous pouvez prélever les liquides par ce robinet très pratique.
Mais pour la préparation des aliments visqueux nous recommandons d’obstruer le robinet dans l’intérieure de la cuve à l’aide d’un bouchon pour éviter une obturation du robinet.

Accessoire spécial – Garniture pour l’extraction de jus de fruits

Avec cet accessoire (type WSG 20) vous pouvez développer votre stérilisateur comme un extracteur de jus de fruits.

La grille

La grille est destiné uniquement aux stérilisation.
Pour cuire, échauffer, préparer des boissons et des nourritures chaudes, blanchir les légumes etc. ,
enlever la grille

Conditions de la garantie

La période de garantie commence â la date d'achat, selon les conditions
suivantes:

1. Durée de la garantie: 2 ans

2. Prestations au titre de la garantie

A notre convenance, réparation ou échange des pièces présentant un défaut de matériel ou de
fabrication, après analyse réalisée par nos soms.

- Prestation au titre de la garantie uniquement sur présentation du bon de garantie. Le bon de garantie est valable sil est complété lors de l'achat, avec la date, le cachet et la signature du revendeur ou peut-être remplacé par une copie de la facture d'achat. L'appareil doit être retourné dans le carton dorigine.
- Le bénéfice de la garantie est réservé â l'acheteur ou au premier utilisateur.
- La réparation ou échange de pièces pendant la période de garantie ne donne pas droit â un prolongement de la période de garantie initiale.
- Les frais de transport sont â la charge de l'acheteur.
- Toute autre revendication allant au-delâ des prestations stipulées ci-dessus est non recevable. En particulier, sont exclues de manière expresse toutes les prestations non prévues (par exemple, réduction de prix ou modification de l'appareil) et toute autre responsabilité dans léventualité dun dommage direct ou indirect résultant de la livraison ou de la mise en service de lappareil.

3. La garantie ne couvre pas:

- les éraflures et taches sur l'appareil;
- les témoins lumineux et lampes d'éclairage;
- les pièces fragiles en Bakélite, verre, etc.,
- sauf en cas de défaut dans le matériau reconnu comme tel dans notre atelier de réparation;
- les dégâts ou dommages résultant d'une erreur d'installation ou de fixation
- les dégâts résultant du branchement de l'appareil sur un réseau électrique non conforme â
- celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil;
- les dommages résultant dun entreposage inadéquat (oxydation)
- les dommages résultant dune erreur dutilisation;
- les dommages résultant dun manque de som;
- les dommages résultant dune absence ou erreur de maintenance technique
- les dommages résultant de la chute de lappareil ou de ses composants
- les dommages pendant le transport ou résultant dun transport sous emballage inadéquat
- lendommagement de la surface émaillée

4. La garantie est annulée:

- lorsque lappareil est utilisé autrement que pour un usage domestique (sauf accord préalable
- du distributeur).
- lorsque les réparations ou modifications sont réalisées par un personnel non agréé par notre
- entreprise.

Remarque: sous réserve de modifications requises par les progrès de la technique.

Toutes les appareille's sont vérifier avec une appareil électronique pour sécurité en fonctionne.

Protection de l'environnement : L'emballage ainsi que ses accessoires après usure doivent être déposés dans des collectes municipales de déchets sélectives afin d'assurer l'élimination du produit ainsi que la valorisation des matières (y compris une valorisation énergétique pour les plastiques). Dans le doute, il convient de se mettre en relation avec votre mairie qui vous renseignera sur les collecteurs à votre disposition.
Le respect de ces procédures favorise le recyclage des différents

Garantiekarte / Bon de garantie

_____

Gerätetype / Modèle

_____ _____

Verkaufsdatum / Date d'achat: *Stempel Unterschrift des Verkäufers/ Cachet du revendeur:*

Vor Warenrücksendung Servicetelefon anrufen

Serviceadresse

Firma WAL GmbH, Service Tel. Nr. **+49-(0)2581-781310**

Versandadresse:

Wersetechnik PB,
Neubeckumer Straße 7c, 59269 Beckum