



## Notice d'utilisation :

**Veillez lire avec soin le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil.** Il s'agit d'une documentation importante à ranger pour une consultation ultérieure.

**Brancher l'appareil uniquement sur le réseau de courant alternatif** (vérifier que la tension du secteur est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée sur l'appareil).

Ne jamais brancher l'appareil dans les cas suivants :

- Traces d'endommagement sur l'appareil
- Après une chute de l'appareil au sol
- Cordon secteur en mauvais état

Dans tous les cas, faire vérifier l'appareil par un électricien de métier.

Toujours dérouler à fond le cordon secteur avant de brancher l'appareil.

Avant la première mise en service, nettoyer l'intérieur de la cuve.

Avant utilisation, placer l'appareil sur **un support stable** offrant une surface bien dégagée.

**Ne jamais placer l'appareil sur le plan de cuisson d'une cuisinière électrique, ni à côté d'une flamme** (par exemple cuisinière à gaz).

**Avant de brancher la prise de courant, toujours remplir la cuve avec de l'eau.**

Pour éviter les éclaboussures d'eau bouillantes, ne pas remplir trop la cuve. Laisser au moins 4 cm par rapport au bord.

Disposer le cordon secteur de manière à éviter tout risque de trébucher ou de l'accrocher au passage.

Après l'utilisation de l'appareil, avant le nettoyage, ou en cas de panne éventuelle, toujours débrancher le cordon de la prise.

**Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**

**Attention ! L'appareil est brûlant quand il est en service. Le saisir uniquement par les poignées.**

**Attention ! Risques de brûlures par la vapeur d'eau lorsque vous retirez le couvercle de l'appareil.**

**Ne pas transporter l'appareil quand il est chaud.**

**Attention ! Ne pas laisser les enfants sans surveillance à côté de l'appareil.**

**Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.**

Notre responsabilité est déclinée en cas d'erreur de maniement.

L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas indiqué pour un usage professionnel.

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe, pour éviter son endommagement suite à l'évaporation de l'eau dans la cuve.

Si cette mésaventure vous arrive un jour, attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de remettre de l'eau. La projection de vapeur d'eau peut provoquer des brûlures et vous risquer d'endommager l'aspect de surface de la cuve.

### **Marche à suivre pour réaliser des conserves en bocaux**

#### **1. Installation de l'appareil**

Vous pouvez placer l'appareil sur toute surface plane, par exemple, au sol ou sur une table, mais pas sur une cuisinière électrique parce que les pieds en plastiques ne résistent pas à la chaleur d'une plaque de cuisson. Il n'est pas nécessaire d'intercaler un support : l'isolation dans le fond de l'appareil empêche la chaleur de se diffuser vers le bas.

#### **2. Insertion des bocaux**

Poser les bocaux sur la grille de fond spécialement conçue pour favoriser la circulation de l'eau chaude entre les bocaux et accélérer ainsi le traitement thermique des aliments. A l'intérieur de la cuve, le diamètre (357 mm) et la hauteur (300 mm) permette d'étager les bocaux sur deux ou même trois niveaux selon la hauteur des bocaux, de manière à économiser l'énergie.

#### **3. Hauteur de remplissage de l'eau**

Il s'agit d'un aspect important. Tout dépend du nombre de bocaux superposés. Beaucoup de ménagères craignent que l'eau ne pénètre dans les bocaux pendant la cuisson et choisissent de limiter le nombre de bocaux à un seul niveau, et même lorsque les bocaux sont superposés sur 2 niveaux, la quantité d'eau atteint une hauteur ne dépassant pas les  $\frac{3}{4}$  de la hauteur des bocaux placés dans le fond. Il s'agit d'une erreur parce que dans ce cas, les bocaux du dessus sont exposés uniquement à la vapeur d'eau, ce qui n'est pas suffisant. En réalité, la quantité d'eau dans la cuve doit permettre d'immerger le bocal le plus haut sur les  $\frac{3}{4}$  de sa hauteur. Si les bocaux du bas sont complètement sous l'eau, cela n'a pas d'importance. Puisque les bocaux sont fermés de manières hermétiques par de joints en caoutchouc et des crochets en métal, il est impossible que l'eau pénètre à l'intérieur des bocaux. Important : la température de l'eau utilisée pour remplir la cuve doit être à peu près égale à celle des aliments placées à l'intérieur des bocaux, pour que la mise en température puisse se faire de manière homogène. Donc, si le contenu des bocaux est froid, remplissez la cuve avec de l'eau froide et si les aliments sont chauds, faites préchauffer l'eau de la cuve à la même température que celle des bocaux.

#### **4. Pose du couvercle**

Le couvercle de forme incurvée est en matière plastique résistant à l'eau en ébullition et compatible avec les produits alimentaires. Les bocaux peuvent être disposés jusque dans la partie en creux du couvercles pour autant qu'il soit possible de fermer la cuve passage pour la vapeur. Il convient cependant de tenir compte au point 3 ci-dessus et de remplir la cuve jusqu'à un niveau correspondant aux  $\frac{3}{4}$  de la hauteur du bocal situé le plus près du couvercle.

#### **5. Branchement du cordon secteur**

L'appareil est sous tension dès que la fiche est dans la prise de courant. Attention de bien vérifier l'absence d'humidité sur la fiche et le cordon secteur. Important : d'abord remplir la cuve d'eau avant de brancher l'appareil pour ne pas risquer d'endommager les composants électriques par un fonctionnement « à sec » (il s'agit là d'une erreur de maniement). L'odeur qui se dégage inévitablement lors de la première mise en service n'a aucune conséquence et se dissipe rapidement.

#### **6. Début réel du traitement thermique**

Quand commence la phase de stérilisation et comment fonctionne le thermostat (régulateur de température) ?

Le bouton rotatif du thermostat sert à régler la température indiquée dans la recette. Lorsque la température est sélectionnée, le témoin lumineux s'allume pour indiquer le début de la montée en température du contenu de la cuve.



#### WAT 14 A et WAT 24A

Lorsque la température réglée au thermostat est atteinte, le témoin lumineux s'éteint pour indiquer que le courant est coupé momentanément. C'est lorsque le témoin lumineux s'éteint que commence la période de cuisson ou de stérilisation indiquée dans la recette. Autrement dit, la durée nécessaire pour la montée en température ne compte pas.

#### WAT 15A et WAT 25A

Dans les appareils automatiques équipés d'un commutateur à minuterie, la fonction de chronométrage démarre à partir de l'extinction du témoin lumineux ! Le thermostat maintient la température constante en rallumant la résistance électrique chaque fois que la température de l'eau diminue. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer l'activité de la résistance chauffante.

#### 7. Réglage sur la position « extracteur » de jus

La température de cuisson est réglable en continu avec le bouton rotatif. Le disque de réglage est **gradué de 30° à 90°**. Plutôt qu'une graduation précise **pour 100°**, le disque affiche un trait de marquage avec l'indication « **Kochen** » (ébullition). A l'extrémité de graduation se trouve la position « **Entsaften** » (Extraction de jus). Lorsque le thermostat est réglé sur cette graduation, l'eau est tenue en ébullition pour produire de la vapeur. Ce réglage sert uniquement à la fabrication des jus de fruits ou de légumes, en utilisant les accessoires adéquats disponibles séparément.

Lorsque vous souhaitez préparer des conserves de viande ou de légumes à la température de 100°, ou à la température d'ébullition, il est recommandé d'éviter la formation des gros bouillons, ce qui réduit le volume de vapeur, la vitesse d'évaporation de l'eau et donc le gaspillage d'énergie. Le point d'ébullition de l'eau est la température à laquelle l'eau commence à frémir à sa surface. Cette température est 100° au niveau de la mer. Elle dépend de l'altitude et des conditions météo (pression atmosphérique). Pour déterminer le point d'ébullition, procéder comme ci-après :

- tourner le bouton rotatif à fond vers la droite jusqu'à l'extrémité du trait de graduation « **Kochen** » (ébullition).
- Attendre que l'eau commence à bouillonner.
- Ensuite, ramener peu à peu le bouton rotatif vers la gauche, jusqu'au moment où s'éteint le témoin lumineux.

Sur cette position de réglage, le thermostat allume et éteint la résistance chauffante pour maintenir la température exactement sur le point d'ébullition, sans provoquer le bouillonnement en permanence qui génère beaucoup de vapeur, uniquement nécessaire pour l'extraction du jus, mais non pas pour réaliser des conserves de légumes ou de viande par réglages sur la température de 100°.

#### 8. Modification de la température

Dans le cas où vous auriez sélectionné une température par erreur, vous pouvez la modifier à tout moment pendant la cuisson ou la stérilisation. Il suffit de régler le bouton sur la graduation souhaitée. Le thermostat se charge automatiquement de modifier la température et le témoin s'allume ou s'éteint pour indiquer l'activité de la résistance chauffante.

#### 9. Retrait des bocaux terminés

Avant de retirer les bocaux de la cuve, débrancher le cordon secteur de la prise. Pour soulever les bocaux, utiliser notre pince à bocaux livrée séparément. Il s'agit d'un accessoire très efficace qui évite de se brûler et permet d'extraire les bocaux même s'ils sont placés très près les uns des autres ou s'ils sont immergés complètement dans l'eau. Adressez-vous à votre revendeur. Il s'agit d'un investissement très utile qui se rentabilise rapidement.

#### 10. Vidange de la cuve

Toujours attendre le refroidissement de l'eau avant de vider la cuve. Vous protégez ainsi la surface extérieure de la cuve, qui ne supporte pas beaucoup de la chaleur sèche. **Il est recommandé d'enlever les bocaux tout de suite après le temps de cuisson prescrit, sinon la cuisson continue tant que la température de l'eau reste élevée.**

#### 11. Nettoyage de la cuve

Attention : ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Les composants électriques intégrés dans le fond en plastique ne peuvent pas entrer en contact avec de l'eau. D'abord retirer le cordon secteur de la prise de courant, passer un chiffon humide sur les parois extérieures de la cuve, et ensuite nettoyer l'intérieur de la cuve. N'utilisez pas de poudre de récurage abrasive pour ne pas rayer la surface extérieure. Si l'eau est très calcaire dans votre région, une couche de calcaire finira par se former et peut modifier la capacité de chauffage ou la précision du réglage de température. Pour supprimer les dépôts de calcaire, ajouter un peu de vinaigre dans l'eau de nettoyage ou bien un peu de produit détartrant vendu dans le commerce. Porter à ébullition pendant un bref instant le mélange d'eau et de vinaigre (ou de détartrant), et rincer ensuite très soigneusement la cuve.

#### 12. Recettes, temps de cuisson, températures

Qu'il nous soit permis de dire en toute sincérité : vous avez fait l'acquisition d'un appareil performant. Compte tenu de l'efficacité de la technique moderne, l'erreur serait d'utiliser un livre de recette avec des temps de cuisson du siècle dernier ! Notre intention n'est pas de vous faire acheter un nouveau livre de cuisine mais de vous aider dans le succès de vos préparations. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement la nouvelle édition du Livre Weck de la stérilisation, rédigé avec compétence et la longue expérience du personnel spécialisé de la firme WECK. Il s'agit d'un ouvrage facile à utiliser, incluant de nombreux dessins et photos, très pratique et très clair.

#### 13. Modèles d'appareil

##### Cuve en inox :

Veillez noter que les poignées en inox sont prévues uniquement pour le transport de l'appareil **FROID**.

##### Interrupteur à minuterie sur les modèles automatiques :

Pour limiter avec précision la durée de cuisson selon les indications fournies dans le livre de recette, nous avons intégré dans l'appareil une minuterie synchrone à commande électrique.



2 modes de réglages pour cet interrupteur à minuterie :

- Fonctionnement en continu (tourner le commutateur vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
- Mode automatique, réglage du délai entre 20 et 120 minutes (tourner le commutateur vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre).

Dans le mode de fonctionnement en continu, la minuterie n'agit pas. Ce mode est nécessaire uniquement pour l'extraction de jus lorsque vous souhaitez tenir au chaud des aliments ou boissons pendant plus de 2 heures.

Dans le mode automatique, réglez le thermostat sur la température indiquée dans le tableau de cuisson. Tournez le bouton rotatif de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est activé dans le mode automatique. La minuterie s'enclenche dès que la température de cuisson est atteinte. Après l'expiration du délai de cuisson sélectionné, le témoin lumineux s'éteint automatiquement.

#### 14. Modèles avec robinet de soutirage

Le principe de fonctionnement est identique aux autres modèles, mais vous avez la possibilité de soutirer le contenu de la cuve sans soulever le couvercle. Lorsque vous préparez des aliments ou liquides à consistance épaisse, nous vous recommandons de placer une bonde sur la tubulure de soutirage pour éviter son obstruction. De temps à autre, il est nécessaire de nettoyer le robinet avec de l'eau chaude dans laquelle vous pouvez ajouter un peu de détergent à vaisselle.

#### 15. Entreposage

**Ne pas ranger l'appareil dans un endroit humide**, par exemple dans une cave dont le sol est en terre battue, ou sous la toiture, ni dans la grange ou garage. L'humidité de l'air et les variations de température provoquent de l'eau de condensation qui peut oxyder les composants électriques de l'appareil.

**Ne pas ranger l'appareil sens dessus dessous**, pour éviter la stagnation d'eau qui peut provoquer l'oxydation (rouille) autour du rebord extérieur.

3



- Couvercle
- Corps du stérilisateur
- Thermostat
- Minuterie
- Pieds
- Poignées
- Robinet de vidange
- Lampe témoin

**NB : le cordon électrique se trouve enroulé sous l'appareil.**

