



Spécialistes de la conserve et de la stérilisation alimentaire

12 rue Forlen - 67118 GEISPOLSHHEIM

Tél : **0 897 65 52 65** Service 0,60 € / min
+ prix appel - Fax : +33 (0)3 88 40 21 26
Web : www.mcm-europe.fr / E-mail : contact@mcm-europe.fr

Istruzioni d'uso per bollire e sterilizzare nel rispetto dell'ordine delle singole fasi di lavoro

1. Posizionamento

Potete posizionare il dispositivo su qualsiasi superficie piana, p.e. sul pavimento, su uno sgabello, sul tavolo (tranne su una piastra calda perché i piedini in plastica si brucerebbero). Il dispositivo non necessita di un supporto poiché la base in plastica isola talmente bene che l'emissione di calore si riduce a un minimo.

2. Il posizionamento dei recipienti

Avviene su una griglia. Essa permette una buona circolazione dell'acqua di cottura sotto e fra i contenitori e in tal modo il loro rapido riscaldamento. **Il diametro interno del bollitore di 353 mm e l'altezza interna di 300 mm** permettono non solo **il posizionamento di uno strato di contenitori all'interno del bollitore**, ma anche **a seconda dell'altezza dei contenitori la sovrapposizione di due o addirittura tre strati** per bollirli e sterilizzarli in un unico processo di cottura a risparmio energetico.

3. Livello dell'acqua

Molto importante: Il numero degli strati di contenitori sovrapposti è decisivo.

Il bollitore deve sempre essere **riempito di acqua in modo tale che lo strato superiore dei recipienti o nel caso di recipienti di altezza diversa il contenitore di maggiore altezza siano per 3/4 ricoperti d'acqua.**

Non costituisce un problema se i contenitori più piccoli sono completamente sommersi di acqua dato che i contenitori durante il processo di cottura sono impermeabilizzati con coperchio ermetico in tensione e gancio in modo tale che l'acqua di cottura non possa infiltrarsi dall'esterno. Il corretto livello dell'acqua si vede nell'immagine.

La temperatura dell'acqua che viene inserita per il riempimento del bollitore deve inoltre corrispondere approssimativamente alla temperatura del contenuto del recipiente in modo tale che il riscaldamento avvenga in modo uniforme. Aggiungete ai recipienti con contenuto freddo dell'acqua fredda e ai recipienti con contenuto caldo (p.e. quando il prodotto da cuocere è stato precotto) analogamente dell'acqua calda.

4. Mettete il coperchio sul bollitore

Il coperchio del dispositivo in plastica idonea al contatto con alimenti e resistente alla cottura è convesso. Non costituisce un problema se i recipienti alti entrano nella bombatura del coperchio finché esso poggia ancora bene sul bordo in acciaio inox del contenitore e non fuoriesce del vapore. Osservate proprio in questo caso il punto 3 e riempite il bollitore con sufficientemente acqua fino al raggiungimento di 3/4 dell'altezza del contenitore di maggiore altezza.



Spécialistes de la conserve et de la stérilisation alimentaire

12 rue Forlen - 67118 GEISPOLSEIM

Tél : **0 897 65 52 65** Service 0,60 € / min
+ prix appel - Fax : +33 (0)3 88 40 21 26
Web : www.mcm-europe.fr / E-mail : contact@mcm-europe.fr

5. Inserite la spina

..e il dispositivo si accende (attenzione: la spina non deve essere bagnata!)

Importante: Non inserire mai la spina prima di aver riempito il bollitore di acqua dato che un riscaldamento a secco può causare danni al dispositivo (uso errato). Al primo riscaldamento di un dispositivo nuovo si può generare un odore insignificante nella base elettrica che sparirà dopo un breve funzionamento.

6. Molto importante:

Quando inizia il tempo di cottura? Come funziona il termostato automatico?

- Versione bollitore per conserve semiautomatico (senza timer)
- Impostate con la manopola per la gestione del termostato la temperatura indicata nella ricetta di cottura. Ora il termostato avvia la procedura di riscaldamento, il che viene indicato dall'accensione della spia di controllo.
- Non appena il termostato ha raggiunto la temperatura impostata viene automaticamente interrotto il riscaldamento del dispositivo e la spia di controllo si spegne per la prima volta.
- Sin dal momento del primo spegnimento della spia di controllo inizia il tempo di cottura indicato nella ricetta perché il lasso di tempo necessario per il surriscaldamento non viene considerato!

Il termostato mantiene ora la temperatura impostata facendo ripartire in automatico il riscaldamento ogni qualvolta che la temperatura si abbassa leggermente. Esso viene indicato tramite accensione della spia di controllo. La ripetuta alternanza fra l'accensione e lo spegnimento della spia di controllo durante il processo di cottura indica quindi che il termostato lavora e mantiene la temperatura all'altezza preimpostata.

Versione bollitore per conserve automatico (con timer)

Il funzionamento è in linea di massima analogo a quello descritto sopra, con la differenza che sarete voi a impostare la temperatura e il tempo. Il timer parte solo nel momento in cui la temperatura impostata viene raggiunta (quindi il tempo di surriscaldamento non viene preso in considerazione). Siccome si tratta di un funzionamento automatico, la spia di controllo rimane accesa finché il tempo non è scaduto.

7. Regolazione della temperatura di cottura centrifuga

La manopola permette la regolazione continua della temperatura di cottura. La scala di misura del dispositivo ha una graduazione da 30°C fino a 90°C. Invece di un punto fisso per i 100°C viene visualizzata un'ampia marcatura nell'area "cottura". Alla fine della scala si trova l'ulteriore livello "Centrifugare". Quest'impostazione, nella quale l'acqua è ininterrottamente in ebollizione e sviluppa perciò un'intensa formazione di vapore, serve solo quando si utilizza il bollitore automatico insieme all'accessorio-centrifuga WECK per la preparazione di succhi.



Spécialistes de la conserve et de la stérilisation alimentaire

12 rue Forlen - 67118 GEISPOLSHHEIM

Tél : **0 897 65 52 65** Service 0,60 € / min
+ prix appel - Fax : +33 (0)3 88 40 21 26
Web : www.mcm-europe.fr / E-mail : contact@mcm-europe.fr

Per bollire e sterilizzare per esempio verdura e carne a 100°C ossia a una temperatura di cottura elevata è consigliabile evitare un'ebollizione dell'acqua con formazione di bollicine e un intenso sviluppo di vapore. Questo comporterebbe fra altro un'eccessiva evaporazione dell'acqua di cottura e di conseguenza un maggiore consumo di energia.

La cosiddetta temperatura di ebollizione dell'acqua (ovvero la temperatura esatta al raggiungimento della quale l'acqua di cottura inizia a fare le bollicine) dipende dall'altezza del luogo di residenza e dal tempo ossia dalla pressione atmosferica. Potete facilmente individuare l'impostazione giusta del punto di ebollizione nel modo seguente:

ruotare il regolatore in senso orario verso destra fino al segno "bollire".

- attendere il punto d'ebollizione dell'acqua.
- ruotare ora il regolatore lentamente verso sinistra finché non si sente la commutazione del regolatore.

In questa programmazione del termostato il riscaldamento si accende e si spegne automaticamente. Questo significa che il termostato mantiene la temperatura di cottura desiderata, ma senza una continua ebollizione dell'acqua con formazione di bollicine e senza uno sviluppo intenso di vapore. Questi ultimi requisiti servono esclusivamente per la centrifuga con l'accessorio-centrifuga, ma non per bollire e sterilizzare verdura e carne a 100°C.

8. Modifica della temperatura

Essa è possibile anche a posteriori e in un qualsiasi momento durante la fase di riscaldamento / processo di cottura, se doveste aver impostato inizialmente una temperatura errata. Muovete la manopola avanti e indietro finché non si ottiene il valore desiderato. Il dispositivo apporta in seguito la modifica in automatico e la spia di controllo si accende o si spegne analogamente.

9. Fine del ciclo operativo

Prima di prelevare i contenitori staccare la spina dell'apparecchio. Utilizzate il sollevatore di barattoli per conserve Weck per l'estrazione dei contenitori! Con esso potete facilmente estrarre i contenitori bollenti dal bollitore senza ustionarvi le mani, anche quando sono posizionati estremamente vicini fra di loro e immersi in acqua. L'acquisto del sollevatore di barattoli per conserve si fa una sola volta! Vi serve urgentemente e potete acquistarlo nel commercio specializzato.

10. Svuotamento dell'acqua di cottura

Svuotate l'acqua del bollitore sempre solo in seguito al raffreddamento dell'acqua. In questo modo proteggete la superficie del bollitore che è poco resistente al calore secco.

È tuttavia consigliabile togliere i barattoli alla fine del tempo di cottura dal bollitore perché l'acqua di cottura si raffredda solo lentamente e di conseguenza il processo di lessatura si protrarrebbe.

11. Pulizia del bollitore



Spécialistes de la conserve et de la stérilisation alimentaire

12 rue Forlen - 67118 GEISPOLSHHEIM

Tél : **0 897 65 52 65** Service 0,60 € / min
+ prix appel - Fax : +33 (0)3 88 40 21 26
Web : www.mcm-europe.fr / E-mail : contact@mcm-europe.fr

Attenzione: non immergete mai l'intero apparecchio in acqua! La sua base in plastica contiene l'installazione elettrica che non deve bagnarsi.

Pulitelo, quando la spina è staccata, con un panno umido all'esterno e sciacquate l'interno. Non utilizzate abrasivi per non graffiare la superficie!

In caso di acqua calcarea si deposita gradualmente uno strato di calcare nella caldaia e in particolare sul fondo del bollitore.

Tale strato può compromettere la potenza di riscaldamento ossia il controllo della temperatura. Lo strato calcareo depositato può facilmente essere rimosso aggiungendo all'acqua di pulizia un po' di aceto o un anticalcare commerciale e portando questa soluzione brevemente a ebollizione. In seguito, sciacquate scrupolosamente il bollitore.

Non utilizzate mai dei prodotti chimici per la pulizia in quanto possono costituire un rischio per la salute. Rimangono sempre dei residui dei prodotti chimici che possono entrare nei vostri prodotti alimentari in un secondo momento.