

Avant utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il comprend des indications importantes pour l'utilisation, la sécurité et la maintenance de l'appareil.

Il doit être soigneusement conservé et remis le cas échéant à des utilisateurs ultérieurs. L'appareil ne doit être utilisé que pour une destination prévue conformément à ce mode d'emploi.

Respecter les indications de sécurité lors de l'utilisation.

Indications de sécurité

- Dérouler complètement le cordon. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif: prise de sécurité installée selon les normes en vigueur. Cordon et prise secteur doivent être secs.
- Ne pas tirer le cordon sur des bords aigus, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre. Le protéger de la chaleur.
- Se servir uniquement d'une rallonge en parfait état, elle doit être prévue pour au moins 10 A.
- Ne pas brancher la prise ou la débrancher avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher si:
 - l'appareil ou le câble est défectueux
 - l'appareil n'est pas étanche
 - l'appareil a reçu un choc violent.Dans ces derniers cas, veuillez remettre l'appareil au service de réparation.
- Poser le stérilisateur pour conserves sur une base plate et stable. Ne pas mettre l'appareil sur des surfaces chaudes p.ex. plaques de four etc. ou à proximité d'une flamme de gaz non protégée, il pourrait commencer à fondre.
- Ne pas mettre l'appareil en marche sans eau, l'émail pourrait être endommagé.
- Pour stériliser, toujours poser les verres sur la grille livrée avec l'appareil.
- Remplir le pot maximum jusqu'à 4 cm au-dessous de la marque. Si vous en mettez trop, ou si vous ne fermez pas le couvercle, de l'eau bouillante peut déborder.
- **Attention**, l'appareil chauffe, danger de brûlures dues à la vapeur qui sort. Ne pas déplacer l'appareil lors de l'utilisation et ne pas le tirer par le cordon. Lors de l'ouverture du couvercle - attention à la vapeur chaude et à la condensation.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus avec les appareils électriques. Pour cette raison, toujours surveiller les enfants lors de l'utilisation de la bouilloire. Faire marcher le stérilisateur pour conserves sous surveillance et hors de portée des enfants.
- La prise doit être débranchée:
 - lors de perturbations au moment de l'utilisation
 - avant chaque nettoyage
 - après utilisation.
- Le pot rempli est très lourd. Pour cela ne le transporter qu'à moitié remplie.
- Ne jamais plonger le stérilisateur pour conserves dans l'eau pour le nettoyer.
- En cas d'utilisations non conformes ou de réparations effectuées par une personne non qualifiée, notre responsabilité ne sera pas engagée et nous n'assumerons aucun dommage. Dans ces cas, la garantie ne sera pas applicable.
- L'appareil n'est pas conçu pour l'emploi professionnel.

- Dans le cas où le cordon de cet appareil est endommagé, seuls le service après-vente du fournisseur ou une personne compétente sont à même de le changer. Des réparations impropres peuvent causer de graves dangers pour l'utilisateur.

Emploi

L'appareil est approprié pour:

- stériliser
- chauffer des saucisses, etc.
- préparer des boissons
- préparer des plats (des plats épais comme des soupes doivent être agités sans cesse pour qu'ils n'attachent pas)
- extraire du jus (l'extracteur de jus ne fait pas partie de la livraison)

Mise en service

Avant le premier emploi, bien nettoyer le pot et le couvercle à l'intérieur et le faire bouillir avec 5 l d'eau.

Dérouler complètement le cordon. Il ne doit pas toucher le pot chaud pendant l'utilisation.

Attention! Remplir de liquide maximum jusqu'à 4 cm au-dessous du bord et fermer le couvercle. Brancher l'appareil sur une prise de sécurité installée selon les normes en vigueur et ce seulement après avoir rempli le pot.

Ne pas mettre l'appareil en marche sans eau, l'émail pourrait être endommagé.

Si cela se produisait malgré toutes les mesures de précaution, attendre le refroidissement du pot avant de le remplir d'eau, la formation soudaine de vapeur pourrait causer des brûlures.

Lors du premier emploi une faible odeur peut s'échapper. Cela est dû à des raisons techniques, ne vous en inquiétez pas. Après usage débrancher la prise et laisser l'appareil refroidir. Laisser écouler l'eau de condensation dans le pot avant d'enlever le couvercle. Le pot rempli est très lourd, le vider un peu avant de le transporter.

EKO 600

Une fois la température réglée, l'appareil commence à chauffer. La lumière de contrôle s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte. Pendant le temps de stérilisation la température est maintenue quasi constante: le réglage de température allume le chauffage plusieurs fois pour une courte durée.

Cela se vérifie lorsque la lumière de contrôle s'allume.

Débrancher la prise après usage.

EKO 610 avec robinet pour l'écoulement

Cet appareil se distingue de l'EKO 600 uniquement par le robinet avec lequel on peut remplir directement des récipients pour boire.

Le robinet peut être démonté pour être nettoyé. Dévisser la chape chromée au-dessous de l'attelle. Lors du montage ne pas serrer les vis trop fortement: les serrer uniquement à la main.

EKO 620 avec chronorupteur

Avec le chronorupteur, vous pouvez choisir deux états de service en commençant par la position ARRET (0) :

Opération permanente

Pour cela, tourner le bouton à gauche sur (1). Cette position est utilisée pour l' extraction du jus ou pour tenir les boissons au chaud pendant longtemps. Il n' y a pas d' arrêt automatique.

Opération automatique

La minuterie a un temps d' opération total de 2 heures. Avec le régleur de température, elle permet la surveillance du temps de stérilisation et de température souhaités.

Le temps choisi sur la minuterie ne commence à s'écouler qu' en arrivant à la température présélectionnée, ce qui veut dire que le temps de chauffage ne compte pas. Le temps de stérilisation restant est indiqué sur le bouton tournant. Si le temps est écoulé, l' appareil s' arrête automatiquement et le témoin de contrôle s' éteint. Le temps restant peut toujours être corrigé sur le bouton tournant.

Si la température doit être corrigée pendant le temps de chauffage veuillez observer les consignes suivantes:

1. Tourner le bouton tournant de la minuterie sur (0), le témoin de contrôle s' éteint.
2. Mettre le régleur de température à nouveau sur la température souhaitée.
3. Poser le bouton tournant de la minuterie sur le temps de stérilisation souhaité.

Stérilisation

Vous pouvez relire les règles fondamentales de la stérilisation dans chaque livre de cuisine. Celles-ci sont également valables pour l' utilisation du stérilisateur pour conserves.

Dans l'appareil, vous pouvez stériliser jusqu'à 14 bocaux d'un litre (hauteur maximale 155 mm, diamètre maximum 112 mm) placés sur 2 rangées (par exemple les bocaux forme tulipe d'un litre marque WECK). Mettre les bocaux fermés avec des pinces sur la grille.

Remplir d'eau jusqu'à ce que les bocaux de dessus soient recouverts d'eau aux 3/4.

Lorsque les deux rangées sont remplies, les bocaux du dessous doivent être bien fermés avec les pinces afin d'éviter que l'eau ne s'infilte.

Régler la température de stérilisation sur l'appareil.

Le temps de chauffage - il peut durer 90 minutes lorsque l'appareil est entièrement rempli - ne fait pas partie du temps de stérilisation. Celui-ci commence quand la lumière de contrôle s'arrête la première fois.

Après l'ajustement de la minuterie cet écoulement est automatiquement contrôlé pour l'EKO 620. Il faut arrêter les autres appareils à la main après l'écoulement du temps de stérilisation.

Tableau de stérilisation

	Température en °C	Temps en minutes
Fruits		
Pommes	85	30/40
Compote de pommes	90	30
Abricots	85	30
Poires doux / durs	90	30/80
Fraises, mûres	80	25
Myrtilles	85	25
Framboises, groseilles à maquereau	80	30
Groseilles, airelles rouges	90	25
Cérises	80	30
Mirabelles, reine-claude	85	30
Pêches	85	30
Prunes, quetsches	90	30
Coings	95	30
Rhubarbe	95	30
Légumes		
Chou-fleur	100	90
Haricots	100	120
Pois	100	120
Cornichons	85	30
Chou-rave	100	95
Courge	90	30
Carottes	100	90
Champignons	100	110
Chou de Bruxelles, chou rouge	100	110
Céleri	100	110
Asperges	100	120
Tomates, concentré de tomates	90	30
Viande		
Rôti, bien cuit	100	85
Bouillon de viande	100	60
Goulasch, bien cuite	100	75
Gibier, volaille, bien cuit	100	75
Pâté, viande hachée, crue	100	110

Extracteur de jus

L'accessoire nécessaire n'est pas inclus dans la livraison. Utiliser n'importe quel accessoire extracteur de jus en vente dans le commerce spécialisé (diamètre du pot: 35 cm). Procéder selon le mode d'emploi indiqué pour l'accessoire extracteur de jus. Ajuster la température sur le stérilisateur sur la position „Entsaften“.

A chaque fois que la corbeille de fruits est remplie de nouveau, faites attention à ce que l'appareil ne cuise pas à vide. Remplir avec de l'eau à l'occasion.

Nettoyage et entretien

Avant tout nettoyage, débrancher la prise. Ne pas mettre l'appareil dans l'eau. Rincer le pot à l'intérieur. Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs.

Les dépôts calcaires dans le pot provoquent une perte d'énergie et peuvent influencer la durée de vie de l'appareil. Il faut donc régulièrement détartrer le pot avec un produit de détartrage d'usage. Observer les indications du fabricant. Après détartrage bien rincer le pot avec de l'eau pure.

Pour ranger l'appareil, enrouler le cordon et mettre la prise à l'emplacement prévu à cet effet.

CE Cet appareil est conforme à la directive CE
no. 73/23 EWG et no. 89/336 EWG

Sous réserve de changements techniques.
Éliminer les déchets comme prévu par la loi en vigueur.