



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual
- F** Mode d'emploi



KA 1800 KA 1802 KA 2000/E KA 2002/E
KA 1801 KA 1804 KA 2001/E KA 2004/E

D

Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Rommelsbacher Einkochautomaten entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude daran haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.

Für Ihre Sicherheit

- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Bitte achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlusskabel, auch die von anderen Elektrogeräten, davon ferngehalten werden. Das Anschlusskabel muss während des Betriebs vollständig abgewickelt sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und freie Fläche, nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen. Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Störungen während des Betriebs, vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser, schützen Sie auch die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Der Einkochautomat ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen!
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.

Allgemeines

Der Einkochautomat ist vielseitig verwendbar, nicht nur zum Einkochen, sondern auch zum Kochen, Erwärmen, Erwärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse, etc. Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden. Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung, außerdem kann bei den emaillierten Geräten die Oberfläche beschädigt werden.

Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 5 Liter Wasser - Temperaturwähler auf „Entsaften“ stellen - einmal auskochen.

Fassungsvermögen

Der Einkochautomat fasst 27 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis maximal 4 cm unter den oberen Rand reichen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch des Gerätes

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters sorgfältig reinigen.
- Vor dem Einschalten immer Wasser einfüllen.
- Behälter nicht überfüllen, maximal bis 4 cm unterhalb des Behälterrandes, bei Überfüllung kann heiße Flüssigkeit herauspritzen.
- Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr.
- Achtung: Das Gerät wird während des Betriebes heiß, fassen Sie es deshalb nur an den Griffen an und transportieren Sie es nur im kalten Zustand.

Temperaturregelung/Thermostateinstellung

Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgestattet. Der Thermostat ist von ca. 30°C bis zum Kochpunkt stufenlos einstellbar. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt wie folgt:

Bei Geräten **ohne** Zeitschaltuhr ist die gewählte Temperatur erreicht, wenn die während des Aufheizens leuchtende Kontrolllampe zum ersten Mal erlischt. Erst ab diesem Zeitpunkt zählt die in den Einkochtabellen und Kochbüchern angegebene Einkochzeit.

Bei Geräten **mit** Zeitschaltuhr ist dieser Ablauf automatisiert, d.h. wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Uhr zu laufen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Die Kontrolllampe zeigt hier den Betrieb des Gerätes unabhängig vom Thermostat an. In Betriebsstellung „Entsaften“ läuft die Uhr nicht.

Für den Entsafterbetrieb besitzt das Gerät eine spezielle Einstellung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet.

Am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechung den Temperaturwähler zurück auf Aus-Position stellen und den Netzstecker ziehen.

Hinweise für den Kochbetrieb

Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhenlage des Standortes abhängig.

Wird der Thermostat am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig, d.h. es entsteht starke Dampfbildung, Wasserverlust im Gerät und außerdem wird Energie vergeudet.

Sie können die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht herausfinden, wenn Sie wie folgt vorgehen:

1. Temperaturwähler im Uhrzeigersinn nach rechts bis zur Koch-Markierung drehen.
2. Kochpunkt des Wassers abwarten.
3. Temperaturwähler langsam etwas nach links drehen bis, bei Geräten ohne Zeitschaltuhr, die Kontrolllampe erlischt, bzw. bei Geräten mit Uhr, der Regler hörbar schaltet. Nach kurzer Zeit schaltet der Regler die Heizung wieder ein.

Entsaften

Der Kochautomat eignet sich bei Verwendung des Entsafteraufsatzes, den Sie im Fachhandel unter der Typenbezeichnung EA 1803 bzw. EA 2003/E (Edelstahl) erwerben können, auch hervorragend zum Entsaften.

A) Modelle ohne Zeitschaltuhr

Arbeitsabfolge in Kürze

- 1) Einkochen
 - a) Drahteinlage einsetzen
 - b) Vorbereitete Gläser oder Flaschen hineinstellen
 - c) Wasser einfüllen
 - d) Deckel aufsetzen
 - e) Stecker in die Steckdose stecken
 - f) Temperatur wählen
 - g) Kontrolllampe leuchtet, das Gerät heizt
 - h) Erstes Erlöschen der Kontrolllampe bedeutet, dass die gewählte Temperatur erreicht ist, jetzt beginnt die Garzeit. Die Temperatur wird automatisch gehalten.
 - i) Stellen Sie nach Beendigung des Kochvorganges den Temperaturwähler auf Aus-Position und ziehen Sie den Stecker.
- 2) Entsaften (Entsafteraufsatz im Fachhandel erhältlich)
 - a) Mindestens 6 Liter Wasser einfüllen
 - b) Passring und Entsafter gemäß Anleitung auf das Gerät setzen
 - c) Zum Entsaften vorbereitete Lebensmittel in den Fruchtkorb geben
 - d) Deckel aufsetzen

- e) Stecker in die Steckdose stecken
- f) Temperaturwähler auf Entsaften stellen
- g) Kontrolllampe leuchtet, das Gerät heizt
- h) Achtung: Füllen Sie vor jedem weiteren Entsaftungsvorgang Wasser ein.
- i) Stellen Sie bei Betriebsende den Temperaturwähler auf O und ziehen Sie den Stecker.

B) Modelle mit Zeitschaltuhr (Einkochvollautomaten)

Diese Modelle sind zusätzlich mit einer elektrischen Synchron-Zeitschaltuhr ausgestattet und bieten Ihnen damit die Möglichkeit, die Einkochzeit automatisch zu beenden. Diese Zeitschaltuhr hat 2 Betriebsarten:

1. Dauerbetriebsstufe (Schalter nach links entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht)

In der Dauerbetriebsstufe schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigen Sie zum Entsaften oder wenn Sie Speisen oder Getränke länger als 2 Stunden warm halten möchten.

2. Automatikbereich, stufenlos einstellbare Zeit von 20 - 120 Minuten (Schalter nach rechts im Uhrzeigersinn gedreht)

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie den Temperaturwähler auf die entsprechende Temperatur gemäß der Einkochtabelle. Stellen Sie dann die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Betriebskontrolllampe leuchtet. Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der eingestellten Zeit zurück (d.h. die Aufheizzeit zählt nicht mit). Die verbleibende Einkochzeit kann jederzeit am Drehschalter abgelesen werden. Nach Ablauf der Einkochzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

Arbeitsabfolge in Kürze

1) Einkochen

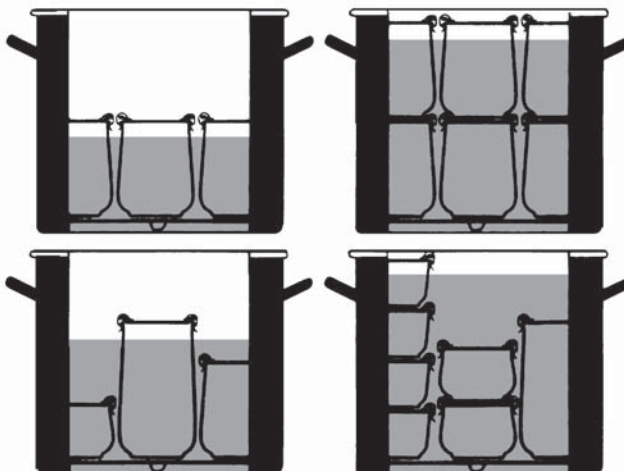
wie vor, jedoch nach der Wahl der Temperatur (f):

- Zeitschaltuhr auf gewünschte Einkochzeit stellen.
- die Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Zeitschaltuhr (nicht den Heizbetrieb!) an.
- der Einkochvorgang läuft automatisch ab, am Ende der Garzeit schaltet das Gerät ab.

2) Entsaften

wie vor, jedoch nach der Wahl der Stufe Entsaften (f):

- Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb stellen
- die Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Zeitschaltuhr (nicht den Heizbetrieb!) an.
- stellen Sie bei Betriebsende beide Schalter auf O und ziehen Sie den Stecker.



Reinigen

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen, dann den Topf außen und innen mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuell auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen und das Gerät anschließend mit klarem Wasser auskochen. Dies ist erforderlich, da eine Kalkschicht die Heizleistung bzw. Temperaturregelung beeinflussen kann. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Ablaufhahn

Das Modell mit Ablaufhahn ist identisch zu bedienen, zusätzlich können Sie jedoch Flüssigkeiten durch den Ablaufhahn entnehmen. Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen empfehlen wir, den Hahnanschluss im Innern des Gerätes z.B. mit einem Stopfen abzudichten, um ein Verstopfen des Ablaufhahns zu vermeiden. Von Zeit zu Zeit sollte der Hahn unterhalb des Knebels aufgeschraubt und mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden. Beim Zusammenbau die Verschraubung nur handfest anziehen, da sonst Flüssigkeit nachlaufen kann.

Wissenswertes zum Einkochen

Vorab sei gesagt, gegenüber Omas Einkochregeln hat sich nichts geändert! Einkochen bedeutet Sterilisieren des Einmachgutes ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte, gleichmäßige Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime, gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen.

Nur... der Einkoch-Kessel ist nicht mehr derselbe wie zu Omas Zeiten! Einkochautomaten bringen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

Doch zum Einkochen selbst

Gute Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot. Obst und Gemüse sollten von guter Qualität sein, frisch und ausgereift.

Obst und Gemüse gut waschen und abtropfen lassen.

Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.

Gläser, Dosen, Flaschen und Verschlüsse sorgfältig mit heißem Spülwasser reinigen, klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.

Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen prüfen.

Verschlüsse bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen lassen.

Keine porösen, beschädigten und überdehnten Gummiringe und Gummikappen verwenden.

Gefäße bis 2 cm unter den Rand füllen; bei breiartigem Einmachgut (Apfelmus etc.) 3 - 4 cm Rand lassen. Die neuen Weck-Gläser können höher gefüllt werden, bitte beachten Sie die Hinweise beim Gläserkauf.

Bei Wurst aller Art Gefäße zu 3/4 füllen.

Gefäße mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern fest verschließen.

Flaschen sofort nach Beendigung der Sterilisierzeit verschließen.

Gläser immer auf den Einlegerost stellen, dadurch wird eine gute Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und deren schnellere Erhitzung erreicht.

Es können unterschiedlich hohe Gläser verwendet werden.

Die Gläser sollten zu 2/3 bis 3/4 im Wasser stehen; bei zwei Lagen Gläser gilt dies für die obere Lage. Keine Sorge, die unteren Gläser, die dann ganz unter Wasser sind, sind durch Einkochring und Federklammern so gut abgedichtet, dass kein Kochwasser von außen eindringen kann.

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

Der Deckel aus lebensmittelgerechtem, kochfestem Kunststoff ist gewölbt. Die Gläser können in die Wölbung des Deckels hineinragen, solange dieser noch gut rundum auf dem Rand des Topfes aufliegt und kein Dampf entweichen kann. Beachten Sie aber trotzdem, dass genügend Wasser im Topf ist und die oberen Gläser noch zu 3/4 im Wasser stehen.

Die Einkochtemperatur und -zeit können Sie der nachfolgenden Tabelle sowie aus handelsüblichen Kochbüchern entnehmen.

Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit, diese beginnt erst, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist!

Bei einer Einstellung unterhalb des Kochpunktes erlischt bei Geräten ohne Zeitschaltuhr die Kontrolllampe, bei Geräten mit Uhr beginnt die Zeit abzulaufen. Sie erkennen den Kochbetrieb an der starken Dampfentwicklung.

Nach Ablauf der Einkochzeit Gläser entnehmen. Klammern und sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen. Dosen sofort in kaltes Wasser legen.

Es ist zweckmäßig, die Gläser, Dosen, etc. mit Datum und einer Inhaltsangabe zu beschriften.

Eingemachtes bewahrt man am besten trocken, kühl und dunkel auf.

Entleeren Sie das Kochwasser erst wenn es abgekühlt ist, dadurch schonen Sie bei den emaillierten Töpfen die Oberfläche.

Sonderzubehör Entsafteraufsatz

Mit dem Entsafteraufsatz (Type EA 1803 oder EA 2003/E) können Sie Ihren Kochautomaten jederzeit zu einem Saftgewinner ausbauen. Sollte Ihr Fachhändler keinen Entsafteraufsatz vorrätig haben, nehmen Sie bitte direkt mit uns Kontakt auf (Adressdaten siehe Rückseite).

Einkochtabelle (Angaben sind als Richtwerte zu verstehen)

Obst

Johannisbeeren	85°C	20 Min.
Apfelmus	90°C	30 Min.
Birnen	90°C	30 Min.
Erdbeeren	75°C	25 Min.
Heidelbeeren	85°C	25 Min.
Himbeeren	80°C	30 Min.
Kirschen	80°C	30 Min.
Mirabellen	90°C	30 Min.
Pfirsiche	90°C	30 Min.
Aprikosen	90°C	30 Min.
Reineclauden	90°C	30 Min.
Rhabarber	Kochen	30 Min.
Stachelbeeren	80°C	30 Min.
Zwetschgen	90°C	30 Min.

Gemüse

Blumenkohl	Kochen	90 Min.
Bohnen	Kochen	120 Min.
Dicke Bohnen	Kochen	90 Min.
Erbsen	Kochen	120 Min.
Essig-Gurken	90°C	30 Min.
Karotten	Kochen	90 Min.
Kohlrabi	Kochen	90 Min.
Kürbis	90°C	30 Min.
Rosenkohl	Kochen	120 Min.
Spargel	Kochen	120 Min.
Wirsing	Kochen	120 Min.
Tomaten	90°C	30 Min.

Fleisch

Bratenstück, vorgebraten	Kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	Kochen	75 Min.
Wild, Geflügel, angebraten	Kochen	75 Min.
Schnitzel, Koteletts, angebraten	Kochen	75 Min.
Wurstmasse	Kochen	120 Min.

GB Instruction manual

We are pleased that you decided for Rommelsbacher's Auto-Preserving Cooker and thank you for your confidence. To make sure you will have lots of pleasure using it, please observe the following notes carefully, save this instruction manual for future reference and pass it on to any user. Thank you very much.

For your safety

- Make sure the mains voltage is identical with the details on the rating label. Only connect to an AC outlet.
- Use the appliance only for the use described herein; improper use will result in void of warranty.
- In use the appliance becomes hot. Please take care not to touch any hot parts of the appliance and to keep the power supply cord - like that of other neighbouring electrical appliances – away from these parts. During operation the power supply cord has to be unwound completely.
- Put the appliance on a solid, even and free surface, do not put it onto hot surfaces or into the proximity of open gas flames. Do not move the appliance when hot.
- Unplug the appliance from the mains if there are problems during operation; also unplug it prior to every cleaning procedure and after each use.
- Never immerse the appliance in water and make sure the power supply cord is protected against dampness.
- The Auto-Preserving Cooker is designed for household use only and not for commercial use.
- In case of signs of damage to the appliance or the power supply cord, immediately unplug the appliance!
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. They may be repaired by specialists only. Improper repairs may result in considerable danger for the user.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.

General remarks

- The Auto-Preserving Cooker offers a great variety of possible uses, not just for preserving, but also cooking, heating up, cooking in wather bath, preparing hot drinks, blanching vegetables etc.
- Thick liquids, which tend to scorch, need to be heated slowly whilst stirring continuously.
- In case your appliance happens to boil dry, there is an additional safety feature to prevent the appliance from overheating. In this case allow the appliance to cool well before filling it again with water, otherwise there is the risk of scalding by sudden development of steam. Moreover, the surface of the enamelled appliances may suffer damage.
- During the initial operation it is possible for smell to develop, which, however, will disappear after a short period of operation.
- Prior to first use, we recommend for hygienic reasons filling the appliance with approx. 5 litres of water - temperature selector should be set to 'Entsaften' (juice making) – and bringing it to a boil.

Capacity

The Auto-Preserving Cooker holds 27 litres. The level of liquid in the cooker must not exceed 4 cm below the upper rim.

Important instructions for using the appliance

- Thoroughly clean the inside of the container prior to first use.
- Always fill with water before switching on the appliance.

- Do not overfill container, leave at least 4 cm space below the container rim. If overfilled, hot liquid may spurt out.
- Risk of scalding from escaping steam.
- Caution: The appliance will become hot when in use, so please only grab it on its insulated handles. Only carry it when it is cool.

Temperature control/Setting the thermostat

The appliance is equipped with a precision thermostat (capillary tube thermostat). The thermostat is infinitely variable from approx. 30° C up to the boiling point. An additional thermometer is not required. The set temperature will be controlled automatically as follows:

On appliances **without** timer, the set temperature is reached when the pilot lamp glowing during the heating-up process extinguishes for the first time. Only from that time will the preserving time mentioned in the preserving table and cookbooks count down.

As for appliances **with** timer this is an automatic function, i.e. when the set temperature is reached the timer starts counting. Once the set time has elapsed, the appliance will switch off automatically. Here, the pilot lamp indicates the operation of the appliance irrespectively of the thermostat. In the “Entsaften” operating mode, the timer does not start.

For juice making the appliance is equipped with a special operation mode, which ensures continuous heating...

When the cooking process has been completed or needs to be interrupted, reset the temperature selector to off-position and disconnect the plug.

Notes for cooking

The boiling point of the water varies in accordance with the atmospheric pressure and the altitude of the location.

If the thermostat is set too high, this results in continuous heating and consequently strong development of steam, loss of water in the appliance and furthermore wasting of energy.

To find the correct setting for boiling on your appliance, simply take the following steps:

1. Turn the temperature selector clockwise all the way to the right to cooking setting.
2. Wait for the water to boil.
3. Slowly turn the temperature selector slightly to the left until – on appliances without timer – the pilot lamp extinguishes, or until – on appliances with timer – there is an audible switching of the regulator. After a short time the regulator will trigger the heating again.

Juice making

Using the Juice Extraction Top which you may buy in the specialised trade under model numbers EA 1803 or EA 2003/E (stainless steel), the Auto-Preserving Cooker is excellently qualified for juice making too.

A) Models without timer

Operational procedure in short

- 1) Preserving
 - a) Place grating insert
 - b) Put in prepared glass jars or bottles
 - c) Fill with water
 - d) Place lid
 - e) Connect plug to electrical outlet
 - f) Select temperature
 - g) Pilot lamp is on (heating process)
 - h) Pilot lamp goes out for the first time indicating that the selected temperature has been reached; now the actual cooking time begins. The temperature is maintained automatically.
 - i) Once the cooking procedure is finished, reset the temperature selector to off-position and pull the mains plug.
- 2) Juice making (Juice Extraction Top is available in the specialised trade)
 - a) Fill with at least 6 litres of water

- b) Place adapter ring and Juice Extraction Top on the appliance according to the instructions
- c) Place fruit prepared for juice extraction in the fruit basket
- d) Place lid
- e) Connect plug to the electrical outlet
- f) Set temperature selector to 'Entsaften' (juice-making mode)
- g) Pilot lamp is on (heating process)
- h) Attention: Add water prior to every further juice-making procedure.
- i) Once operation is ended reset the temperature selector to 0 and pull the mains plug.

B) Models with timer (fully-automatic preserving cookers)

Those models are additionally equipped with an electric synchronised timer, which makes it possible for you to automatically complete the preserving time. This timer has 2 operation modes:

1. Continuous operation (turn switch counter-clockwise to the left)

During continuous operation the timer will not switch off automatically. This setting is required for juice making or when food or drinks should be kept warm longer than 2 hours.

2. Automatic operation, time may be set infinitely from 20 to 120 minutes (turn switch clockwise to the right).

For fully-automatic preserving calibrate the temperature selector to the appropriate temperature pursuant to the preserving table. Then set the timer to the desired preserving time. Now the automatic preserving process will begin, with the pilot lamp glowing. Only when the pre-set temperature is reached, the timer will be set going automatically and counting down the pre-set time (i.e. irrespective of the heating-up time). The remaining preserving time can be gathered from the rotary switch anytime. Once the preserving period has elapsed, the appliance will switch off automatically.

Operational procedure in short

1) Preserving

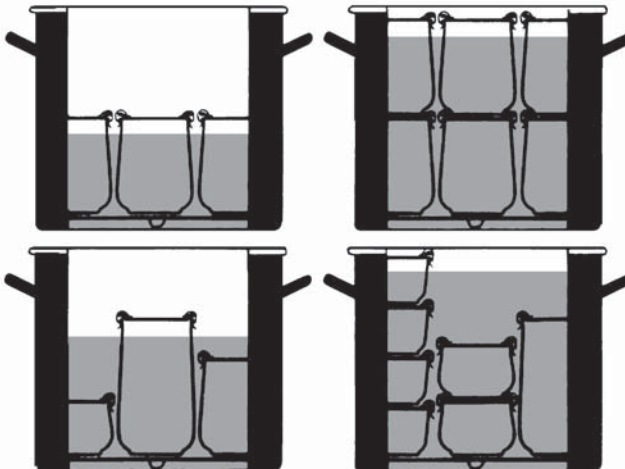
as aforementioned, but once you have selected the temperature (f):

- Set timer to the desired preserving period.
- The pilot lamp indicates operation of the timer (not the heating process!).
- The preserving procedure goes on automatically. Once the cooking time has elapsed the appliance switches off.

2) Juice making

as aforementioned, but once you have opted for the juice making setting (f):

- Set timer to 'Dauerbetrieb' (continuous operation).
- The pilot lamp indicates operation of the timer (not the heating process!).
- Once operation is ended reset both switches to '0' and pull the mains plug.



Cleaning

Always disconnect the mains plug prior to cleaning, then clean the pot outside and inside with a damp cloth. Calcareous residues, which may have formed can be removed from time to time with some vinegar in water or with a standard descaling agent. Afterwards boil the appliance with clear water. This is necessary as a calcareous layer may influence the heating performance and the temperature control respectively. Never immerse the appliance into water and use no steam-jet appliances. Also make sure that no water or steam may infiltrate the underside of the appliance. Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Outlet tap

The model with outlet tap is to be operated the same way, but there is the additional possibility to pour out liquids through the outlet tap. When cooking pasty food, we recommend sealing the tap terminal on the inside of the appliance with a stopper for example to prevent the outlet tap from blocking. From time to time the tap should be unscrewed underneath the knob and be cleaned with hot water, to which you may add a bit of dishwashing detergent. On reassembling, just tighten the screw by hand, as otherwise liquid might tail after.

Interesting points about preserving

First of all: grandma's good old rules for preserving have not been changed! Preserving means sterilising food without any chemical preserving agents. The even heat that is generated kills the germs in the items to be preserved; at the same time the resulting vacuum seals the jar hermetically and germ-free.

Only... the preserving cooker has come a long way since grandma's time! Auto-Preserving Cookers make it a lot easier, and grandma would have been glad to have one!

But now to preserving itself

Cleanliness and thorough preparation are imperative for the sake of the shelf life. Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.

Wash fruit and vegetables thoroughly and let them dry.

Green beans and peas keep longer if you blanch them briefly first.

Glass jars, cans, bottles and their lids should be washed carefully in hot, soapy water. Then rinse with clear water and place them on a clean cloth till water has run off.

Check containers for stubborn residues and damaged pieces.

Leave seals in clear water till they are used.

Do not use any porous, damaged or over-stretched rubber rings or caps.

Fill the containers up to 2 cm below the rim; when preserving pulpy food (apple puree etc.) leave a space of 3 to 4 cm below the rim. The new glass jars for preserving can be filled higher; please take the instructions into account when buying glass jars.

When making sausage fill containers only to $\frac{3}{4}$.

Close containers tightly with screw-on lids, spring clips or braces.

Close bottles immediately upon completion of the sterilisation process.

Always place glass jars on the insert grid, this ensures a good circulation of the boiling water underneath and amongst the glass jars, and they are heated more rapidly.

Glass jars of different sizes may be used.

The glass jars are to be $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ submerged; if you use the upper level as well, this applies to the upper level. Do not worry; the glass jars underneath which are then fully submerged are so well sealed by preserving ring and spring clips that no boiling water may infiltrate them from outside.

The temperature of the water filled into the pot should always be identical with the temperature of the food contained in the glass jars to ensure a uniform heating process.

Consequently, add cold water for glass jars with cold contents; for glass jars with hot contents (e.g. if the food to be preserved was precooked) add correspondingly hot water.

The lid made of food-safe, boil-proof synthetics is curved. The glass jars may rise up to the bow of the lid as long as it rests on well all around the pot, not allowing for steam to escape.

Please take care nonetheless that there is a sufficient amount of water in the pot and the upper glass jars are still 3/4 submerged in water.

As for preserving temperature and preserving time, please refer to the following table or standard cookbooks.

The heating up time is not included in the preserving time, which starts not until the selected temperature has been reached!

If the setting is adjusted below the boiling point, the pilot lamp will extinguish on appliances without timer; on appliances with timer, the time will start running. The operating mode is indicated by the strong formation of steam.

After the cooking time is over, take out the glass jars. Braces and other lid fasteners should be left on the jars until these have cooled completely. Cans should be put into cold water immediately. It is advisable to mark the glass jars, cans etc. with date and content. Preserved food is stored best in a dry, cool and dark place.

Do not discard the cooking water until it has cooled, this will help to prevent the enamelled pots' surfaces from damage.

Special accessory Juice Extraction Top

With the Juice Extraction Top (model EA 1803 or EA 2003/E) you can easily change your Auto-Preserving Cooker any time into a juice maker. If your retailer does not have a Juice Extraction Top in stock, please get in direct touch with us (see rear page for address details).

Table for cooking (details to be understood as reference values)

fruit

currants	85°C	20 min.
apple purée	90°C	30 min.
pears	90°C	30 min.
strawberries	75°C	25 min.
blueberries	85°C	25 min.
raspberries	80°C	30 min.
cherries	80°C	30 min.
yellow plums	90°C	30 min.
peaches	90°C	30 min.
apricots	90°C	30 min.
purple plums	90°C	30 min.
rhubarb	boil	30 min.
gooseberries	80°C	30 min.
plums	90°C	30 min.

vegetables

cauliflower	boil	90 min.
beans	boil	120 min.
broad beans	boil	90 min.
peas	boil	120 min.
dill pickles	90°C	30 min.
carrots	boil	90 min.
turnips	boil	90 min.
pumpkin	90°C	30 min.
Brussel sprouts	boil	120 min.
asparagus	boil	120 min.
savoy	boil	120 min.
tomatoes	90°C	30 min.

meat

pre-cooked roast	boil	75 min.
roasted goulash	boil	75 min.
roasted game, poultry	boil	75 min.
roasted cutlets, chops	boil	75 min.
sausage	boil	120 min.

F 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:

- 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.
- En fonctionnement l'appareil devient chaud, donc danger de brûlures! 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 transporter-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!
- Enfants et personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne compétente ou sans avoir eu l'enseignement de sécurité.
- Il faut qu'on garde des enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne mettre jamais en marche avec un contrôle 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 remplir, 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

Le stérilisateur a une capacité de 27 litres. 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 quand 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 table 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.

La minuterie ne fonctionne pas en réglage «Entsaften».

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 «0» 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:

1. Tourner le bouton de réglage complètement à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Il vous faut attendre jusqu'à l'eau bout.
3. 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 de 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 EA 1803 ou EA 2003/E (inox). Ces accessoires sont disponibles chez les magasins spécialisés.

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 («Garniture pour l'extraction de jus» disponible chez les magasins spécialisés).
 - 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) Choisir 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»

(tourner le bouton à gauche - anti-horaire)

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

(tourner le bouton à droite - en sens horaire)

Pour la stérilisation de nourriture par l'ébullition vous réglez la température selon la table 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'écouler automatiquement. Après le temps de cuisson choisi soit écoulé l'appareil s'arrête automatiquement.

Suite de travail abrégée

1) La stérilisation de nourriture :

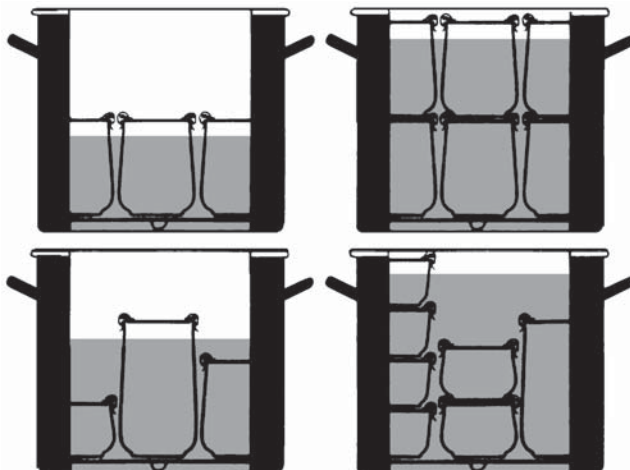
cf. ci-dessus, mais en outre:

- 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 («Garniture pour l'extraction de jus» disponible chez les magasins spécialisés):

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 influencer le contrôle 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.

Nettoyez le robinet régulièrement en dévissant et rincer-le dans l'eau chaude avec un peu produit vaisselle.

Attention: Pendant l'assemblage serrez le robinet seulement par main et ne pas trop dur, car autrement liquide peut s'écouler.

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

Avec cet accessoire (type EA 1803 ou EA 2003/E) vous pouvez développer votre stérilisateur comme un extracteur de jus de fruits. En cas cet accessoire n'est pas disponible chez votre revendeur, contactez nous directement (voire notre adresse sur la dernière page).

Table de stérilisation (les temps sont des valeurs recommandées):

FRUITS

Groseilles	85°C	20 min.
Purée de pom.	90°C	30 min.
Poires	90°C	30 min.
Fraises	75°C	25 min.
Myrtilles	85°C	25 min.
Framboises	80°C	30 min.
Cerises	80°C	30 min.
Mirabelles	90°C	30 min.
Pêches	90°C	30 min.
Abricots	90°C	30 min.
Reines-claude	90°C	30 min.
Rhubarbe	cuire	30 min.
Groseilles à maquereau	80°C	30 min.
Prunes	90°C	30 min.

LEGUMES

Chou-fleur	cuire	90 min.
Haricots	cuire	120 min.
Grosses fèves	cuire	90 min.
Pois	cuire	120 min.
Cornichons	90°C	30 min.
Carottes	cuire	90 min.
Choux-navets	cuire	90 min.
Courges	90°C	30 min.
Choux de Brux	cuire	120 min.
Asperges	cuire	120 min.
Choux de Milan	cuire	120 min.
Tomates	90°C	30 min.

VIANDES

Rôti rissolé	cuire	75 min.
Goulasch rissolé	cuire	75 min.
Gibier et volaille rissolés	cuire	75 min.
Schnitzel et côtelette rissolés	cuire	75 min.
Pâte de Charcuterie	cuire	120 min.

Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.

Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.

Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäß oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
TEL. 09851/57 58 0
FAX 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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.