



## Gebrauchsanleitung zum Einkochen in der Reihenfolge des Arbeitsablaufs

### Aufstellen des Einkochers

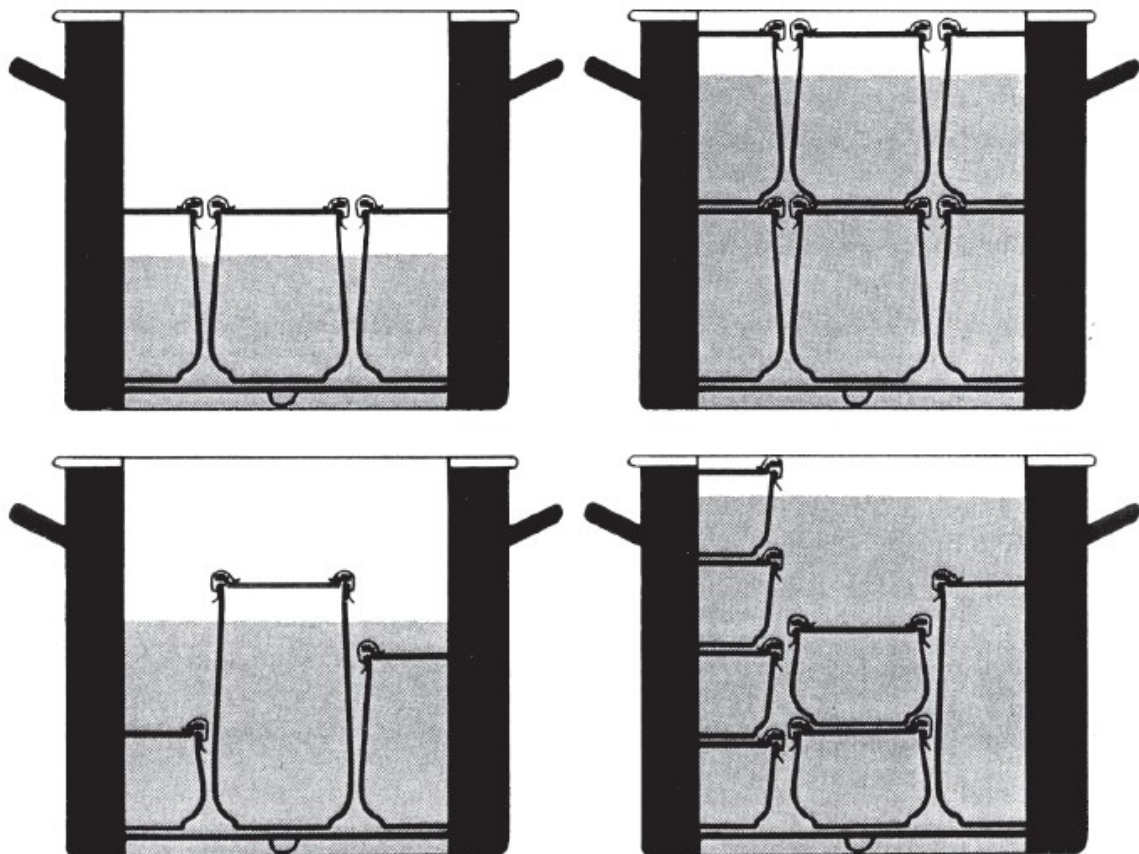
Du kannst deinen Einkochautomaten auf jede ebene Fläche, z.B. Fußboden, Hocker, Tisch (nur nicht auf eine heiße Herdplatte, weil sonst die Kunststofffüße verschmoren). Eine Unterlage braucht der Einkocher nicht, weil sein Elektrounterteil aus Kunststoff so gut isoliert, daß nach unten kaum Wärme abstrahlt.

### Einsetzen der Gläser

Die Einkochgläser stellst du auf ein Einlegerost. Es bewirkt die gute Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und dadurch deren schnellere Erhitzung. Das Innendurchmesser des Topfes mit 353 mm und die Innenhöhe von 300 mm 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.

### Wassereinfüllhöhe

Ganz wichtig: Es kommt darauf an, wieviele Lagen Gläser du 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 Einmachgläser 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.

### **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. Beachte aber gerade in diesem Fall Punkt 3 und fülle genügend Wasser in den Topf bis zu 3/4 Höhe des obersten Glases.

### **Stecker einstecken**

Damit wird das Gerät eingeschaltet (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.

### **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 Kontrolllampe auf. Sobald das Thermostat die eingestellte Temperatur erreicht hat, unterbricht er automatisch die Heiztätigkeit des Geräts, wobei als Zeichen dafür die Kontrolllampe zum ersten Mal ausgeht.

***Ab diesem Zeitpunkt, wenn die Kontrolllampe 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 Kontrolllampe 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 stellst du 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 Kontrolllampe immer bis die Zeit abgelaufen ist.

#### **Regulierung der Kochtemperatur, die 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, brauchst du nur dann, wenn du deinen Automateinkocher ergänzt mit dem WECK-Saftgewinner- Einsatz zum Saftbereiten.

Wenn du aber z.B. Fleisch oder Gemüse einkochen willst mit 100°C bzw. mit der Kochtemperatur, dann solltest du stark sprudelndes Kochen und intensive Dampfentwicklung vermeiden, weil dabei zuviel Kochwasser verdunstet 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 deines Wohnorts und von dem jeweiligen Wetter bzw. Luftdruck. Die Einstellung dieses Kochpunkts kannst du leicht wie folgt herausfinden:

- 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 du nur zum Entsaften mit dem Entsafter-Zusatzgerät brauchst, nicht aber zum 100°C Einkochen von Gemüse und Fleisch.

### **Änderung der Temperatur**

Die Temperatur des Einkochers ist auch nachträglich während des Heiz- / Kochvorgangs jederzeit möglich, falls du zunächst eine falsche Temperatur eingestellt hast. Stelle den Drehknopf einfach auf den gewünschten Wert vor oder zurück. Der Automat vollzieht dann selbsttätig die Umstellung, die Kontrolllampe geht entsprechend an oder aus.

### **Ende der Betriebszeit**

Bevor du die Gläser herausnimmst, Stecker aus der Steckdose ziehen. Zum Herausnehmen der Gläser verwende einen Glasheber, mit dem du einfach, ohne sich die Hände zu verbrühen, die heißen Gläser aus dem Einkochtopf herausnehmen kannst, auch dann, wenn sie ganz eng stehen oder unter Wasser sind.

### **Entleeren des Kochwassers**

Das Wasser immer erst dann aus dem Einkochtopf lassen, wenn das Wasser abgekühlt ist. Damit schonst du die Topf-Oberfläche, die 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.

### **Reinigung des Einkochtopfes**

Vorsicht, niemals das gesamte Gerät ins Wasser tauchen, da sich in seinem Kunststoffunterbau die Elektroinstallation befindet, die nicht naß werden darf. Zuerst immer Stecker ziehen, dann Topf außen feucht abwischen, innen auswaschen. Verwende 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 von Chemikalien die dann später in Ihre Lebensmittel kommen können.

### **Die verschiedenen Einkochautomaten**

#### **Weck Halbautomat WAT 14(A), 24(A), 33(A) und 34(A)**

Bei dieser Ausführung schaltet der Einkochtopf die Kontrolleuchte ein und aus beim Erreichen der Temperatur. Der 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 erreicht worden sind. Der Regler ist also kein Ein / Ausschalter.

### **Weck Zeitschaltuhr Modelle WAT 15, 25 und 35 (A):**

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, besitzt das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr.

Diese Zeitschaltuhr funktioniert als Schalter und hat zwei Betriebsarten:

- Dauerbetriebsstufe (Schalter nach links entgegen dem Uhrzeigersinn drehen)
- Automatikbereich, stufenlos einstellbare Zeit von 20 – 120 Minuten (Schalter nach rechts im Uhrzeigersinn drehen)

In der Dauerbetriebsstufe schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigst du zum Entsaften, oder bei längeren Betriebsarten als 2 Stunden.

Beim vollautomatischen Einkochen stellst du das Thermostat auf die entsprechende Temperatur gemäß Einkochtabelle. Den Drehknopf der Zeitschaltuhr stellst du auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Kontroll-Lampe 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.

Zubehör von Weck zum Einmachen und Einkochen bei uns im Onlineshop unter [www.bleywaren.de](http://www.bleywaren.de)