

STÉRILISATEUR INOX 26 L

- Mode d'emploi -



Puissance	Contenance	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures
2500 W	26 L	H 53 x L 37 x P 37 cm	H 44 x diam. 29 cm

A conserver précieusement
Lire attentivement avant toute utilisation



DESCRIPTION



- A** Couvercle en inox avec poignée en plastique pour une prise en main facilitée
- B** Poignées latérales pour déplacer le stérilisateur (toujours à vide)
- C** Cuve en inox
- D** Robinet de vidange
- E** Base du stérilisateur avec boutons de contrôle de la minuterie et de la température (voir schéma ci-dessous), ainsi qu'un bouton ON/OFF

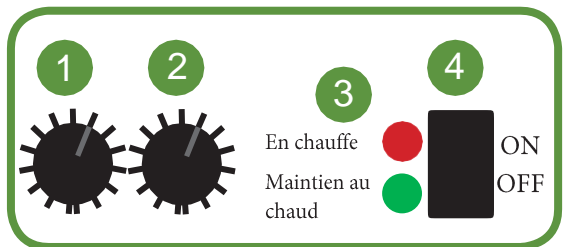
1 Bouton de réglage de la température (thermostat) allant de 5°C en 5°C (30°C à 100°C).

2 Bouton de réglage de la minuterie. Mettre sur ON pour déclencher la chauffe. Choisir le temps de stérilisation quand la T° est atteinte. Bouton allant de 20 en 20 (de 0 à 120 minutes).

3 Témoins lumineux :
« En chauffe » indiquant que l'appareil chauffe (le voyant s'éteint quand l'appareil est à température et se rallume quand la température redescend puis se remet en chauffe : système d'autorégulation),

et « Maintien au chaud » indiquant un maintien en température une fois la température désirée atteinte.

4 Interrupteur ON/OFF pour allumer et éteindre l'appareil.





UTILISATION

Le stérilisateur Inox Le Pratique est multifonctionnel, il permet :

1. la stérilisation de bocaux : **10 terrines Familia Wiss 1 L ou 8 bocaux Super de 1 L**

Première utilisation

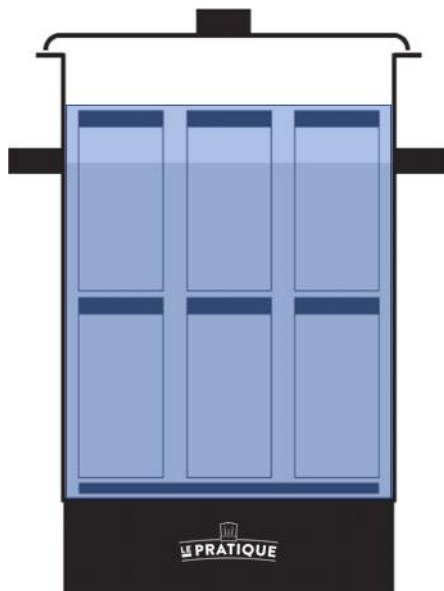
Nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve avant la première utilisation. Nous vous conseillons aussi de porter à ébullition 5 litres d'eau dans la cuve en réglant le thermostat au maximum pendant 15 à 20 mn.

Positionnement de l'appareil

Installez votre appareil sur une surface plane, solide, à température ambiante et propre. Veillez à conserver au moins 30 cm de chaque côté de l'appareil. Ne poser rien sur le stérilisateur lorsqu'il est en fonctionnement. Veillez à ce que le câble de raccordement électrique ne touche pas le stérilisateur, de même que tout autre câble.

Fonctionnement de l'appareil

1. Une fois l'appareil bien en place, disposez la grille au fond de la cuve.
2. Déposez vos bocaux à l'intérieur de la cuve : **vous pouvez les empiler et les caler avec un torchon** pour qu'ils ne s'entrechoquent pas pendant la stérilisation.
3. **Remplissez la cuve d'eau en veillant à ne jamais dépasser le niveau MAX indiqué dans la cuve.** Vous remplirez la cuve de sorte que **la dernière rangée de bocaux soit recouverte d'eau.**
4. Branchez l'appareil.
5. Réglez le thermostat à la température souhaitée. Lorsque le stérilisateur atteint la température souhaitée, enclenchez la minuterie. **Si vous remplissez votre stérilisateur avec le maximum de bocaux possible, veuillez optimiser son utilisation en réglant le thermostat de sorte à ce que l'eau frémit le long de la stérilisation afin d'éviter tout risque de débordement.**
6. Lorsque la stérilisation est terminée, débranchez l'appareil et laissez refroidir l'eau.



7. Quand l'eau a refroidi, vidangez l'appareil grâce au robinet de vidange.
8. Après que vous ayez vidé l'eau de l'appareil, retirez les bouches et vérifiez que la stérilisation s'est bien passée en contrôlant l'étanchéité de chaque bocal.



ASTUCE :

Le robinet de vidange permet de vidanger l'appareil.

Pour le nettoyer :

- Dévissez-le en tournant vers la gauche, démontez la tête de robinet et nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez abondamment.
- Revissez le robinet sans forcer. Assurez-vous bien de la présence du joint d'étanchéité en serrant sans forcer pour ne pas abîmer le joint, le filetage et la cuve.
- Vous pouvez les empiler et les caler avec un torchon pour qu'ils ne s'entrechoquent pas pendant la stérilisation.

Consignes de sécurité IMPORTANTES

1. L'appareil doit être utilisé par une personne physiquement, mentalement et sensoriellement apte sauf si une tierce personne apte les a instruits ou les surveille afin de garantir leur entière responsabilité et sécurité.
2. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
3. La longueur du câble de raccordement électrique assure une parfaite sécurité et permet d'éviter les accidents. Si ce dernier est trop court, il convient d'utiliser une rallonge en veillant à la positionner de sorte que personne ne puisse se prendre les pieds dedans ou tirer dessus. Ne jamais tirer sur le câble électrique. Pour débrancher ou déplacer l'appareil, retirez la fiche du cordon de la prise murale sans forcer. Bien brancher la fiche du cordon dans la prise murale pour mettre l'appareil sous tension.
4. Ne pas utiliser de câble ou de fiche endommagés pour brancher l'appareil. Si le cordon ou la fiche sont endommagés, les faire réparer par un professionnel. Contactez alors votre service après-vente.
5. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger dans quelque liquide que ce soit le cordon d'alimentation et/ou sa fiche.
6. Vérifier que la tension de l'appareil correspond à votre installation (l'appareil fonctionne sur du 220-240 volts).
7. Ne pas utiliser un appareil défectueux.
8. Stopper toute utilisation de l'appareil si celui-ci semble détérioré.
9. Si l'appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez l'appareil avant toute chose. Ne tentez pas de le sortir si celui-ci est encore branché

- sous peine d'électrocution. Ne plus utiliser l'appareil.
10. Veillez à brancher l'appareil sur un circuit électrique distinct.
 11. L'appareil pourrait ne pas fonctionner normalement sur un circuit électrique déjà utilisé par d'autres appareils. En cas d'utilisation d'une rallonge, veillez à ce que la rallonge soit d'une puissance au moins équivalente.
 12. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
 13. Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.
 14. Remplissez toujours l'appareil avec l'eau avant de le brancher. Vous risqueriez de vous ébouillanter en le remplissant alors qu'il est chaud.
 15. Prenez toujours garde aux risques de projections d'eau bouillante et à la vapeur d'eau chaude en manipulant l'appareil et son couvercle.
 16. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est chaud. Sa cuve en inox est très chaude et risquerait de vous brûler.
 17. Transportez toujours l'appareil par ses deux poignées latérales.
 18. Ne déplacez ou ne transportez pas l'appareil tant qu'il est chaud : attendez qu'il ait refroidi.
 19. A la fin de l'utilisation du stérilisateur, attendez que l'eau ait au moins tiédie pour le déplacer, le vider et retirer les bocaux.
 20. En cas de mauvaise manipulation, débranchez l'appareil ainsi qu'avant chaque nettoyage et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
 21. Restez toujours près de l'appareil et attentif pendant son utilisation. Ne le laissez pas sans surveillance.
 22. Ne versez jamais aucun liquide froid dans la cuve lorsque celle-ci est chaude.
 23. Ne faites jamais chauffer le stérilisateur s'il est vide. Si cela devait se produire, laissez l'appareil refroidir avant toute utilisation pour éviter tout risque de brûlures au remplissage.



Le point d'ébullition de l'eau varie en fonction de l'altitude, de la pression atmosphérique, de la précision du thermostat, etc... Afin de déterminer avec précision le point d'ébullition de votre appareil, veuillez procéder comme suit :

1. Réglez le thermostat et la minuterie à fond
2. Attendez l'ébullition
3. Baissez le thermostat jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne
4. Réglez votre minuterie

L'autorégulation est alors en marche en fonction du point d'ébullition, vous pouvez laisser tourner votre stérilisateur le temps escompté.

Nettoyage de l'appareil

1. A la première utilisation, une légère fumée et une odeur sont susceptibles d'apparaître. Ne vous inquiétez pas, celles-ci devraient rapidement disparaître.
2. Débranchez bien l'appareil avant de le nettoyer.
3. Retirez la grille et nettoyez-la à l'eau savonneuse et rincez abondamment.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve avec un chiffon humide.
5. Démontez le robinet comme indiqué plus haut et nettoyez-le.
6. Régulièrement, pensez à dissoudre le calcaire avec l'utilisation de vinaigre d'alcool ou de détartrant alimentaire dans deux litres d'eau que vous mettrez à bouillir. Ce détartrage évitera d'altérer la puissance de chauffe ou le thermostat.
7. Ne jamais employer pour le nettoyage de brosses métalliques, de poudre à récurer ou de laine d'acier. Ceux-ci pourraient détériorer le revêtement de la cuve du stérilisateur.

Garantie

Cet appareil est garanti deux ans à compter de sa date d'achat (facture faisant foi) contre tout défaut ou vice de fabrication.

Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, le manque d'entretien (notamment dû au calcaire), les chocs, ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une surtension ou d'une mauvaise utilisation.

Les diodes (verte et orange) sont considérées comme des pièces d'usures et ne sont pas prises dans le cadre de la garantie.

L'oxydation de la cuve ne rentre pas dans le cadre de la garantie, il s'agit d'un défaut d'entretien.

Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie. Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil entraîne la suppression du bénéfice de la garantie.

Un emploi inapproprié, autre que ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera la perte du bénéfice de la garantie.

Le fabricant, le distributeur et l'importateur CDP Distribution ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil.

Faire réparer votre appareil

Adressez-vous en premier lieu à votre revendeur. Il pourra dans la plupart des cas, procéder aux réparations ou vous indiquera le cas échéant la marche à suivre.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES



TABLEAUX DE STÉRILISATION

*A vos conserves : économique
et tellement meilleur !*

Le Parfait

Ces temps ne sont qu'indicatifs et varient selon la contenance de vos

FRUITS	Température en °C	Temps en minutes
Groseilles	90	20 à 30
Purée de pommes	90	30 à 40
Poires/pommes	90	30 à 40
Fraises	90	25 à 35
Myrtilles	90	25 à 35
Framboises/mûres	90	30 à 40
Cerises	90	30 à 40
Mirabelles	90	30 à 40
Pêches	90	30 à 40
Abricots	90	30 à 40
Reine-claudes	90	30 à 40
Rhubarbes	90	30 à 40
Groseilles à maquereau	90	30 à 40
Prunes/Quetsches	90	30 à 40
Coings	90	25 à 35

LEGUMES	Température en °C	Temps en minutes
Chou-fleur	100 max.	90
Haricots	100 max.	120
Grosses fèves	100 max.	90
Pois	100 max.	120
Carottes	100 max.	90
Chou-rave	100 max.	90
Courges	90	30 à 40
Choux de Bruxelles	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
Tomates	90	35 à 45
Champignons	100 max.	110
Cèleri	100 max.	110

VIANDES	Température en °C	Temps en minutes
Rôti	100 max.	180
Goulash	100 max.	180
Gibier et volaille	100 max.	180
Pâtés charcutiers	100 max.	180
Saucisses et côtelettes	100 max.	180



NOS IDÉES RECETTES

RATATOUILLE

Ingrédients

1 kg d'aubergines
1 kg de courgettes
1 kg de tomates
1 gros oignon
1 gousse d'ail
300 g de poivrons
Sel / poivre
Huile d'olive



Commencer par laver les aubergines, fendre les poivrons et retirer les graines et les parties blanches.

1. Éplucher les autres ingrédients de la ratatouille : les courgettes, l'oignon, l'ail, les tomates.
2. Peler et épépiner les tomates. Puis couper les légumes en dés plus ou moins gros selon vos préférences.
3. Dans une grande marmite, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile puis attaquer la cuisson des aubergines, 10 minutes. Ajouter les poivrons, laisser cuire encore 10 minutes, puis enfin l'ail, les courgettes et les tomates.
4. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes sans couvrir.
5. Remplir immédiatement les bocaux avec la préparation chaude. Couvrir les légumes avec un filet d'huile d'olive jusqu'à 2 cm du rebord.

Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 90 min à 100°C



Marchal

Bodin

Différents par nature

