

# STÉRILISATEUR LCD AUTOMATIQUE

Référence 7150

- Mode d'emploi -

**ACHETER**

Cliquer ici

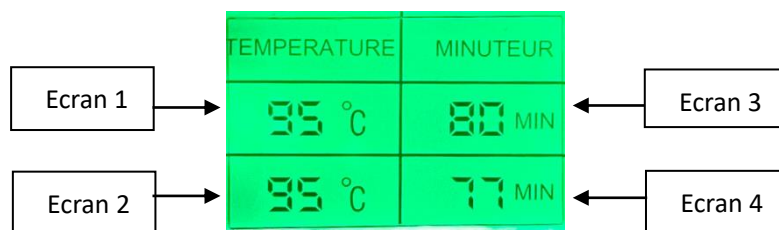


A conserver précieusement  
Lire attentivement avant toute utilisation

# Les + produits

- Très grande capacité : 30 litres et jusqu'à 14 bocaux de 1 litres type le Parfait
- Automatique avec écran LCD (programmation de la température et de la durée)
- Cuve inoxydable pour une meilleure longévité
- Puissant avec double résistance de 2200w
- Robinet de vidange

## PANNEAU DE CONTROLE



**Ecran 1** : Température de l'eau souhaitée (réglable jusqu'à 100°C)

**Ecran 2** : Température de l'eau actuelle

**Ecran 3** : Durée souhaitée (réglable de 1 à 180 minutes)

**Ecran 4** : Temps restant avant l'arrêt automatique de l'appareil

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton de mise en marche situé sur le côté droit de l'appareil.



2. L'écran LCD s'allume.
3. Placer les bocaux qui doivent subir un traitement thermique à l'intérieur du stérilisateur.
4. Vérifier que le robinet en bas du stérilisateur soit correctement fermé.
5. Remplir le stérilisateur d'eau en prenant soin de ne pas dépasser le **niveau MAX**, indiqué, situé en haut à l'intérieur de la cuve.
6. Sur **l'écran 2** s'affiche la température de l'eau insérée à l'intérieur du stérilisateur avant la chauffe (soit de 1 à 100°C).
7. Verrouiller le couvercle.

## Pour effectuer un traitement thermique, vous avez deux possibilités :

### 1 - Mode automatique :

Ce stérilisateur dispose d'une fonction automatique : une fois la durée programmée, le décompte commence jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.

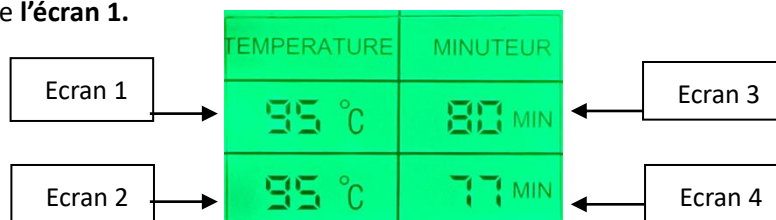
#### 1. Comment programmer la température ?

Tourner le bouton "TEMP" jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche sur **l'écran 1** (jusqu'à 100°C maxi), la zone de la température clignote.

#### 2. Comment programmer le temps ?

Tourner le bouton "TIMER" jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche sur **l'écran 3** (de 1 à 180 minutes). Le stérilisateur se mettra en route automatiquement après 5 secondes ou pressez le bouton "TIMER" pour un démarrage immédiat. **L'écran 4** affiche le même temps que **l'écran 3** correspondant à la durée souhaitée.

3. Le décompte commencera sur **l'écran 4** dès que la température de **l'écran 2** aura atteinte la température de **l'écran 1**.



4. Une fois le temps écoulé sur **l'écran 4** (arrivé à 0 minute), l'appareil s'arrête de chauffer en coupant automatiquement le thermostat et envoie un signal d'alerte sonore.

## 2 - Mode chauffe continue et/ou maintien en température :

**Le point d'ébullition peut varier selon les conditions climatiques et l'altitude. Si vous êtes à plus de 500 mètres d'altitude, ajustez la température de votre stérilisation selon le point d'ébullition de votre zone géographique.**

Exemple : à 1000 mètres d'altitude, la température maximale de l'eau ne dépasse pas les alentours des 97°C. Si dans ce cas vous programmez le décompte du minuteur dès que la température de 100°C est atteinte alors il ne se décomptera pas. Vous devez dans ce cas programmer 97°C maximum sur l'écran 1.

On utilise ce mode lorsque que la notion de temps n'est pas nécessaire, il permet également de cuire ou de maintenir des aliments au chaud en grande quantité (daube, soupe, vin chaud, café...).

1. Tourner le bouton "TEMP" jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche sur l'écran 1 (jusqu'à 100°C maxi), la zone de la température clignote.
2. Appuyer sur le bouton "TEMP" pour que l'appareil commence à chauffer.
3. Ne pas toucher au bouton "TIMER".
4. La lumière rouge apparaît quand il est en chauffe (montée en température) et la lumière verte apparaît pour le maintien en température.



5. Pour arrêter l'appareil, suffit d'appuyer sur le bouton "TEMP" ou "TIMER" pendant 5 secondes. **Attention, l'appareil ne s'arrêtera pas sans une action de votre part.**

**Important :** Vérifier le niveau de l'eau toutes les 1h00 à 2h00 d'utilisation. En cas de manque d'eau, l'appareil se met automatiquement en « **sécurité surchauffe** » et la lumière rouge ou verte devient jaune, il arrête de chauffer et la minuterie se coupe. Sur l'écran LCD s'affiche un message d'erreur E-1.



Suite à cette action, vous devez éteindre l'appareil et le débrancher.

Le laisser refroidir 10 minutes, remettre de l'eau froide avant de reprendre un cycle.

Tout appareil contenant des composants électroniques qui est en état de surchauffe risque des dommages irréversibles.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- A la première utilisation, une légère fumée et une odeur sont susceptibles d'apparaître. Ne vous inquiétez pas, celles-ci devraient rapidement disparaître.
- Débranchez bien l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirez la grille, la nettoyer à l'eau savonneuse et rincer abondamment.
- **Après chaque utilisation l'appareil doit être vidangé du liquide qu'il contient par son robinet. Nettoyer à l'aide d'une éponge savonneuse l'intérieur et à l'extérieur de la cuve, rincer (sans mouiller les autres parties de l'appareil) et le sécher.**
- **Ne jamais stocker l'appareil humide.**
- Le robinet peut être démonté pour nettoyage.

- Penser régulièrement à dissoudre le calcaire avec l'utilisation de vinaigre blanc ou de détartrant alimentaire. Ce détartrage évitera d'altérer la puissance de chauffe ou le thermostat.
- 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.

## **CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES :**

- 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.
- Ne pas laisser à proximité d'enfants, risques de brûlures importantes.
- 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 déplacer l'appareil, retirer la prise. Bien brancher la prise pour mettre l'appareil sous tension.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise d'alimentation endommagés. Si le cordon ou la prise sont endommagés, les faire réparer par un professionnel. Contactez alors votre service après-vente.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger dans quelque liquide que ce soit le cordon d'alimentation ou la prise.
- Vérifier que votre installation corresponde à la tension de l'appareil (l'appareil fonctionne sur du 220-240 volts).
- Ne pas utiliser un appareil défectueux.
- Stopper l'utilisation de l'appareil s'il vous semble détérioré.
- Si l'appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans de l'eau, débranchez le avant toute manipulation. Ne tentez pas de le sortir s'il est encore branché sous peine d'électrocution et ne plus utiliser cet appareil.
- Veillez à brancher l'appareil sur un circuit électrique distinct.
- L'appareil branché sur un circuit électrique avec d'autres appareils pourrait ne pas fonctionner normalement. En cas d'utilisation d'une rallonge, veillez à ce que la rallonge soit d'une puissance au moins équivalente.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.
- Remplissez toujours l'appareil avec l'eau avant de le brancher. Vous risqueriez de vous ébouillanter en le remplissant alors qu'il est déjà chaud.
- Prenez toujours garde aux risques de projections d'eau bouillante et à la vapeur d'eau chaude en manipulant l'appareil et son couvercle.
- Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est chaud. Sa cuve en inox est très chaude et risquerait de vous brûler.
- Ne déplacez ou ne transportez pas l'appareil tant qu'il est chaud : attendez qu'il ait refroidi.
- A la fin de son utilisation, attendez que l'eau ait au moins tiédie pour le déplacer, le vider et retirer les bords.
- Transportez toujours l'appareil vide et par ses deux poignées latérales.
- En cas de mauvaise manipulation, débranchez l'appareil ainsi qu'avant chaque nettoyage et lorsque vous n'utilisez pas.

- Restez toujours près de l'appareil et attentif pendant son utilisation. Ne le laissez pas sans surveillance.
- Ne jamais verser aucun liquide froid dans la cuve lorsque celle-ci est en chauffe.
- Ne jamais faire 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.

## TABLEAUX DE STÉRILISATION

*A vos conserves : économique et tellement meilleur !* 

**Le point d'ébullition peut varier selon les conditions climatiques et l'altitude. Si vous êtes à plus de 500 mètres d'altitude, ajustez la température de votre stérilisation selon le point d'ébullition de votre zone géographique.**

Exemple : à 1000 mètres d'altitude, la température maximale de l'eau ne dépasse pas les alentours des 97°C. Si dans ce cas vous programmez le décompte du minuteur dès que la température de 100°C est atteinte alors il ne se décomptera pas. Vous devez dans ce cas programmer 97°C maximum sur l'écran 1.

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

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

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-claude	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

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

## GARANTIE 2 ANS

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 (rouge, verte et jaune) 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, entraînera 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 REPARER VOTRE APPAREIL

Adressez-vous 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

# CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

**Cuve** : inox brossé

**Puissance** : 2200 W (double résistances)

**Contenance** : 30 litres

**Minuterie** : automatique de 1 à 180 minutes

**Thermostat** : de 1°C à 100°C

**Interrupteur** : marche / arrêt

**Couvercle** : inox avec poignet PP (verrouillable)

**Robinet de vidange** : en plastique et renforcé en laiton

**Grille de protection** : en inox et démontable

**Sécurité** : mise en sécurité en cas la marche à sec (témoin d'alerte lumineux bleu clignotant)

## NOS VIDEOS

Retrouvez-nous sur notre chaine Youtube, et sur Instagram.

Scanner le QRcode pour retrouver le guide d'utilisation de votre stérilisateur sous forme de video.



Pour en savoir + sur l'utilisation de nos produits :



## AU FIL DES SAISONS

MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER
<b>LES BOCAUX LE PARFAIT SUPER</b> <i>Pour les fruits et les légumes...</i>			<b>FRAISES</b>			<b>CHAMPIGNONS</b>			<b>TRUFFES</b>		
<b>CERISES</b>			<b>ABRICOTS</b>			<b>POIRES</b>			<b>LES TERRINES LE PARFAIT SUPER</b> <i>Pour vos pâtes, foies gras, plats cuisinés...</i>		
<b>ASPERGES</b>			<b>PRUNES</b>			<b>PECHEES</b>			<b>LES TERRINES LE PARFAIT SUPER</b> <i>Pour vos pâtes, foies gras, plats cuisinés...</i>		
<b>HARICOTS</b>			<b>TOMATES</b>			<b>VOLAILLES</b>			<b>GIBIERS</b>		
<b>CONFITURES</b>			<b>PATES - FOIES GRAS</b>			<b>PLATS CUISINES - VIANDES - POISSONS</b>					

CDP DISTRIBUTION

ZI de l'hippodrome, CS21009, 32005 AUCH CEDEX

