



Geräteübersicht Ref. 730 005

Liste des pièces Ref. A730 005

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 Gehäusedeckel<br>Couvercle          | 6 Thermostat Knopf<br>Bouton thermostat |
| 2 Griffe ( wärmeisoliert )<br>Poignée | 7 Signalleuchte<br>Signal lumineux      |
| 3 Emaille Topf<br>Cuve émaillée       | 8 Zeitschaltuhr<br>Bouton minuterie     |
| 4 Gehäuse Unterteil<br>Socle          | 9 Einlegerost<br>Grille                 |
| 5 Signalschalter<br>Interrupteur 0/1  |   |



#### Tension et type

Voir la plaque signalétique sur l'appareil  
Cet appareil est conforme aux directives No 2004/108/EG pour la compatibilité électromagnétique et au No 2006/95/EG pour la sécurité.

#### ▶ IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SECURITE

· Avertissement : Avec les appareils électriques, il y a toujours un certain risque de choc électrique qui peut entraîner des blessures, c'est pourquoi nous vous prions de respecter les consignes de sécurité suivantes.

- ▶ Avant la mise en marche, lisez soigneusement et entièrement le mode d'emploi et conservez-le. Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Ne touchez pas l'appareil ailleurs qu'aux poignées ou sur le bouton de commande, sinon, vous risquez de vous brûler. Ne transportez jamais l'appareil pendant l'utilisation, laissez-le toujours refroidir.
- ▶ L'appareil doit être exclusivement connecté à une tension alternative de la tension correspondant à la plaque signalétique.
- ▶ Ne mettez jamais l'appareil en marche si la ligne d'alimentation est endommagée, si l'appareil présente des détériorations visibles, si l'appareil est tombé s'il a été plongé dans l'eau.
- ▶ En cas de doute, faites vérifier l'appareil par un service après-vente. L'appareil et son alimentation ne doivent être réparé que par un technicien de service après-vente autorisé.
- ▶ Les personnes, y compris les enfants, qui ne sont pas en état d'utiliser l'appareil en toute sécurité, pour des raisons d'aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou pour des raisons de manque d'expérience ou de connaissance ne doivent pas utiliser l'appareil sans être surveillées ou instruites par une personne responsable.

- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin de vous assurer qu'ils ne joueront pas avec l'appareil. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsque la fiche est branchée.

- ▶ La fiche électrique doit être débranchée après utilisation, avant le nettoyage ainsi qu'en cas de défaut quelconque. N'utilisez aucun accessoire étranger qui n'est pas recommandé par le fabricant.

- ▶ Ne branchez l'appareil que sur une prise adaptée. N'utilisez jamais l'appareil en plein air.

- ▶ Le fil de branchement sur le réseau ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil et ne doivent pas pendre par dessus la table.

L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de flammes de gaz ni d'appareils électriques comportant des serpentins chauffants nus, ni dans un four chaud.

- ▶ Posez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur et à une distance d'environ 20 cm des murs.

- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé pour des emplois étrangers à son utilisation initiale.

- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. De même, protégez le fil d'alimentation de l'humidité : risque de choc électrique.

- ▶ Assurez-vous qu'aucune substance combustible ne touche l'appareil ou ne se trouve à proximité. Si l'appareil prend feu, débranchez aussitôt la fiche.

- ▶ Les matériaux d'emballage comme, par exemple, les sachets en plastique ne doivent pas être mis dans les mains des enfants.

- ▶ En cas d'utilisation non-conforme ou de fausse manœuvre, aucune responsabilité ne sera prise pour les éventuels dommages.

- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**Conservez toujours le mode d'emploi pour consultation ultérieure**



**L'appareil ne doit être utilisé que pour les utilisations domestiques normales.**

#### Généralités

L'appareil est utilisable pour divers emplois : pour la stérilisation, la cuisson, pour réchauffer au bain-marie, pour la préparation de boissons chaudes, le blanchiment de légumes, etc..

Les liquides épais, qui tendent à attacher, devront être chauffés lentement et en remuant constamment. Si votre appareil vient par erreur de manipulation à être chauffé à vide, une protection de marche à sec empêche la surchauffe. Dans un tel cas, laissez l'appareil refroidir avant d'y verser de l'eau, sinon vous risquez d'être brûlé par la vapeur qui se dégage. Par ailleurs, la surface extérieure émaillée risque d'être endommagée. Lors de la première utilisation, il peut se dégager une odeur, qui ne se dissipera qu'après une brève durée de fonctionnement.

#### Contenance

Votre cuiseur automatique abc a une capacité de 27 litres. La limite maximum de liquide contenu dans la cuve peut être jusqu'à 4 cm au-dessous du bord supérieur de la cuve.

#### Instruction importante

Pour des raisons d'hygiène, l'appareil devrait initialement être ébouillanté.

Pour cela, remplissez l'appareil de 6 litres d'eau. Réglez le thermostat sur max et allumez l'appareil au moyen du minuteur. Pour cela, tournez le bouton de mise en marche dans le sens des aiguilles d'une montre pour le régler sur environ 60 minutes. Après écoulement du temps réglé, l'appareil s'éteint automatiquement. Une fois refroidi, l'appareil peut être utilisé.

#### Allumer et éteindre l'appareil

Réglez le régulateur de température sur la température désirée.

Réglez le bouton du signal sonore sur 1. Réglez le minuteur sur Cont (fonctionnement continu) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'appareil commence à chauffer.

Le voyant de contrôle s'allume et indique que le chauffage est en marche.

Dès que la température réglée est atteinte, le signal acoustique retentit et le voyant de contrôle s'éteint. Le signal acoustique indique que vous devez maintenant sélectionner le temps de stérilisation d'après le tableau.

Mettez l'interrupteur du signal sonore sur arrêt.

Réglez le minuteur sur le temps de stérilisation désiré en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

Maintenant, la température restera maintenue avec précision, le voyant lumineux s'éteint, mais se rallume par intermittence lorsqu'on tombe au-dessous de la température réglée. La précision de la conduite de la température est importante pour la qualité du produit à stériliser. Lorsque le temps de stérilisation s'est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.

#### Instructions pour la stérilisation.

On entend par stérilisation, la conservation de produits alimentaires sans produits de conservation chimiques. La chaleur produite tue les germes présents dans le produit à stériliser. En même temps, sous l'effet de la surpression engendrée, les bocaux de conserve sont débarrassés de leurs germes et rendus étanches à l'air. Selon la nature et la masse de la matière à stériliser, on distingue entre la stérilisation et de pasteurisation. Dans la stérilisation, la matière à traiter est portée à au moins 100°C. Dans le cas de la pasteurisation, la température de chauffage est de 80 °C.

Pour l'utilisation domestique, la pasteurisation est suffisante. Il faut utiliser des bocaux de conserve appropriés avec fermeture à vis ou avec couvercles à anneau en caoutchouc type « Le Parfait ».

#### Déroulement du travail

Posez la grille dans l'appareil de stérilisation. Posez les bocaux de conserve bien fermés sur la grille.

Il est possible de pasteuriser ou de stériliser de 7 à 14 bocaux selon le type et la capacité des bocaux utilisés en les superposant. Remplissez l'appareil d'eau jusqu'à ce que les bocaux du haut soient immergés dans l'eau dans la limite du niveau de remplissage maximum de la cuve. Veillez à ce que les bocaux soient bien fermés, afin que l'eau ne puisse pas y pénétrer.

Mettez le couvercle.

Sélectionnez la température désirée en vous reportant au tableau de stérilisation. Les temps de stérilisation indiqués se rapportent au temps de stérilisation réel à partir du moment où la température souhaitée est atteinte. La montée en température peut durer jusqu'à 90 minutes.

Réglez le bouton du signal sonore sur 1. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.

Mettez l'appareil en marche au moyen du minuteur. Pour cela, réglez le minuteur sur Cont. en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenant, la phase de chauffage commence.

Dès que le signal sonore retentit, réglez le temps de stérilisation en vous reportant au tableau ci-joint. Pour cela, tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre

Vous pouvez maintenant éteindre le bouton du signal sonore. Mettez l'interrupteur à bascule sur 0.

Après écoulement du temps de stérilisation, l'appareil s'arrête automatiquement. L'arrêt est indiqué par une sonnerie du minuteur.

Maintenant, vous pouvez éteindre l'appareil. Mettez le régulateur de température sur OFF. Retirez la fiche de la prise murale.

Après le temps de stérilisation, attendez le refroidissement de l'eau et de l'appareil avant de retirer les bocaux.

**Attention**, après la stérilisation, les bocaux sont très chauds. Vous risquez de vous brûler. Servez-vous d'une pince à stériliser pour retirer les bocaux.

Conservez les conserves dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Vos aliments à stériliser ne sont pas listés? Rapprochez-vous d'un aliment semblable.

### Tableau de stérilisation

Fruits	Température en °C	Temps en Min.
Pommes Douces/dures	90	30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires Douces/Dures	90	30
Arbouses		25
Mûres	80	30
Rhubarbe	100 Max	30
Framboises		
Groseilles à maquereau	80	30
Groseilles	90	25
Airelles	90	30
Abricots	90	30
Mirabelles		
Reine-claude	90	30
Pêches	90	30
Prunes		
Quetsches	90	30
Coings	95	25
Myrtilles	85	25

Légumes	Température en °C	Temps en Min.
Chou-Fleur	100 Max	90
Asperges	100 Max	120
Petits pois	100 Max	120
Carottes	100 Max	90
Cornichons	90	30
Potiron	90	30
Chou Rave	100 Max	90
Chou de Brux.	100 Max	120
Chou rouge	100 Max	120
Céleri	100 Max	110
Champignons	100 Max	110
Haricots	100 Max	120
Tomates	90	30
Concentré de tomates	90	30
Viandes	Température en °C	Temps en Min.
Rôti à point en pièce	100 Max	120
Bouillon de viande	100 Max	60
Gibier Volaille	100 Max	75
Goulâche rôti à point	100 Max	75
Viande hachée	100 Max	110
Chair à saucisses crue	100 Max	110
Confit	70	120
Foie gras (mi-cuit)	90	60
Foie gras (cuit)	80	120



### Nettoyage et entretien

Pour nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise de courant. Le mieux est de nettoyer le fond de la cuve avec une brosse douce ou avec un chiffon humide. Ne vous servez jamais d'objets pointus ou durs. Vous risqueriez d'abîmer l'émail. Lorsque l'appareil est refroidi, essuyez le corps avec un chiffon doux humide. Ensuite, frottez-le avec un chiffon sec.

### Détartrage.

Les dépôts de calcaire sur le fond de la cuve conduisent à des pertes d'énergie et sont préjudiciables à la longévité de l'appareil. Détartrez l'appareil dès que des dépôts de calcaire apparaissent. Utilisez un détartrant habituel du commerce. Procédez comme décrit dans le mode d'emploi du détartrant. Après le détartrage, rincez l'appareil à grande eau.

### Rangement

Enroulez le câble de branchement autour de l'enrouleur de câble (sous le socle). Enfoncez la fiche dans la prise spéciale (au milieu du fond du corps). Rangez dans un endroit sec.

### Instructions pour la réparation

Attention ; les appareils électriques ne peuvent être réparés que par des électriciens qualifiés ou par un service après-vente autorisé : une réparation non conforme peut entraîner des dégâts considérables.

### Instructions pour la protection de l'environnement

Directive européenne WEE 2002/96/EC



A la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté par la voie normale des ordures ménagères mais il doit être déposé à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Vous en êtes avertis par le symbole porté sur le produit, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Par la réutilisation, l'exploitation des matériaux ou d'autres formes d'exploitation des vieux appareils, vous apporterez une contribution considérable à la protection de l'environnement. Vous pouvez demander à l'administration de votre commune les lieux de dépôts compétents.



### Conditions de la garantie

La période de garantie valable en France commence à la date d'achat, selon les conditions suivantes:

#### **Durée de la garantie: 1 an**

#### **Prestations au titre de la garantie**

A notre convenance, réparation ou échange des pièces présentant un défaut de matériel ou de fabrication, après analyse réalisée par nos soins.

- Prestation au titre de la garantie uniquement sur présentation du bon de garantie. Le bon de garantie est valable s'il est complété lors de l'achat, avec la date, le cachet et la signature du revendeur ou peut-être remplacé par une copie de la facture d'achat. L'appareil doit être retourné dans le carton d'origine.

Le bénéfice de la garantie est réservé à l'acheteur ou au premier utilisateur.

- La réparation ou échange de pièces pendant la période de garantie ne donne pas droit à un prolongement de la période de garantie initiale.
- Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur.
- Toute autre revendication allant au-delà des prestations stipulées ci-dessus est non recevable. En particulier, sont exclues de manière expresse toutes les prestations non prévues (par exemple, réduction de prix ou modification de l'appareil) et toute autre responsabilité dans l'éventualité d'un dommage direct ou indirect résultant de la livraison ou de la mise en service de l'appareil.

#### **3. La garantie ne couvre pas :**

- les éraflures et taches sur l'appareil;
- les dégâts ou dommages résultant d'une erreur d'installation ou de fixation
- les dégâts résultant du branchement de l'appareil sur un réseau électrique non conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil;
- les dommages résultant d'un entreposage inadéquat (oxydation)