LE PRATIQUE®

Votre savoir-faire, notre expertise

Mode d'emploi

7140-ME4

STERILISATEUR INOX 8 BOCAUX 1 L

Puissance	Contenance	Dimensions extérieures produit	Dimensions intérieures produit	Poids
2200 W	26 L	H66 x diam.30 cm	H47,5 x diam.30 cm	3,4 kg

IMPORTANT : lire attentivement les instructions avant utilisation et conserver le mode d'emploi

Symboles sur l’emballage et l’étiquette

Symbole	Explication
	Ce symbole appelé Triman, apposé sur l’emballage et la notice, signifie que l'emballage et la notice ne doivent pas être jetés dans la poubelle des ordures ménagères mais doivent être triés.
	Ce symbole signifie que les déchets résultants de ce produit ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Ils doivent faire l’objet d’une collecte séparée selon les consignes en vigueur.
	Ce symbole signifie que ce produit respecte les exigences réglementaires en vue de sa libre circulation sur l’ensemble du territoire de l’Union européenne.

Symboles sur l’appareil

Symbole	Explication
	ATTENTION surface très chaude. Ce symbole indique la présence d’une surface chaude pouvant causer des brûlures. Ne touchez qu’aux boutons de réglage et aux poignées pour ne pas vous brûler.

CONSIGNES DE SECURITE :

MISE EN GARDE : risque de blessures en cas de mauvaise utilisation. Le non-respect des consignes et des instructions peut entraîner un risque de brûlure, de blessure, d'incendie, de choc électrique.

- **Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement dans des applications domestiques.**
- Utilisez systématiquement l'appareil sur une surface suffisamment grande, stable, plate, sèche et antidérapante.
- La longueur du câble de raccordement électrique assure une parfaite sécurité et permet d'éviter les accidents. Ne

jamais tirer sur le câble électrique. Pour déplacer l'appareil, retirer la prise. Bien brancher la prise pour mettre l'appareil sous tension.

- **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.**
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger dans quelque liquide que ce soit l'appareil, 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). Veiller 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, veiller à ce que la rallonge soit d'une puissance au moins équivalente : 3G2,5mm^2. Ne pas brancher sur un enrouleur.
- 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, débrancher le avant toute manipulation. Ne

pas tenter de le sortir s'il est encore branché sous peine d'électrocution et ne plus utiliser cet appareil.

- 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. Toujours remplir l'appareil avec l'eau avant de le brancher. Vous risqueriez de vous ébouillanter en le remplissant alors qu'il est déjà chaud.
- Toujours prendre garde aux risques de projections d'eau bouillante et à la vapeur d'eau chaude en manipulant l'appareil et son couvercle.
- Eviter tout débordement sur le connecteur
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il est chaud. Sa cuve en inox est très chaude et risquerait de vous brûler.
- Ne pas déplacer ni transporter l'appareil tant qu'il est chaud : attendre qu'il ait refroidi. Déplacer l'appareil uniquement vide.
- Après utilisation, l'appareil présente une chaleur résiduelle, attendre que l'eau ait au moins tiédie pour le vider et retirer les bocaux.
- Transporter toujours l'appareil vide et par ses deux poignées latérales.

- Débrancher l'appareil en cas de mauvaise manipulation, ainsi qu'avant chaque nettoyage et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Rester toujours près de l'appareil et attentif pendant son utilisation. Ne pas le laisser 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, laisser l'appareil refroidir avant toute utilisation pour éviter tout risque de brûlures au remplissage.
- Ne pas laisser votre appareil allumé la nuit.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Cuve : inox brossé
Puissance : 2200 W
Tension : 230 V
Fréquence : 50-60 Hz
Contenance : 26 litres
Minuterie : semi-automatique jusqu'à 120 minutes
Thermostat : jusqu'à 100°C
Interrupteur : marche / arrêt
Couvercle : inox avec poignée en plastique verrouillable
Robinet de vidange : plastique
Grille de protection : inox
Sécurité : mise en sécurité en cas de marche à sec

Contenance du stérilisateur :

Bocaux	Nombre de bocaux
3 L	2
2 L	3
1.5 L	4
1 L	8
0.75 L	8
0.5 L	12

Terrines	Nombre de Terrines	Nombre de Terrines à visser
1500 g	-	4
1000 g	8	8 pour Ø 110 10 pour Ø 100
750 g	8	10
500 g	15	15
350 g	15	20
200 g	28	40
125 g	28	-

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Avant d'utiliser le stérilisateur pour la première fois, faire bouillir de l'eau pour éliminer toute poussière ou résidu.
2. Régler la minuterie sur 60 minutes. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
3. Laisser l'appareil refroidir et vider l'eau.
4. Vous pouvez maintenant utiliser le stérilisateur.

Grille :

Une grille en inox est livrée avec votre stérilisateur qui permet de protéger le fond de la cuve pendant la stérilisation pour que celle-ci ne reçoive pas de chocs. Elle permet également d'éviter le contact direct entre les bocaux et le fond de la cuve.

NOTE : Par mesure de précaution, cet appareil n'est pas destiné à être en contact direct avec des denrées alimentaires. Exemple : boissons chaudes, soupes, etc.

DESCRIPTION

Poignées latérales pour déplacer le stérilisateur.

Couvercle en inox avec poignée en plastique pour une prise en main facilitée

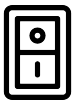
Cuve en inox

Robinet de vidange

Bouton de réglage de la minuterie, à régler quand la température est atteinte. Bouton allant de 20 en 20 (de 0 à 120 minutes).

Base du stérilisateur avec boutons de contrôle de la minuterie et de la température (voir schéma ci- dessous), ainsi qu'un bouton ON/OFF

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

	Bouton Marche/Arrêt	Pour allumer ou éteindre l'appareil
	LED rouge	Appareil en mode 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
	LED verte	Appareil en mode maintien en température une fois la température désirée atteinte

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placer la grille au fond du stérilisateur.

2. Verser les préparations dans les bocaux et refermer ces derniers.

3. Placer les bocaux 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 à ne pas dépasser le **niveau MAX** indiqué, situé en haut à l'intérieur de la cuve. Les bocaux doivent être complétement immergés. Qu'importe le nombre de bocaux à stériliser, l'appareil doit être rempli d'eau aux trois quarts minimum.

6. Refermer le stérilisateur à l'aide du couvercle.

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

Régler le thermostat à la température souhaitée et enclencher la minuterie (position "on" de la minuterie). Lorsque le voyant vert "maintien de la temperature" s'allume, programmer la durée de stérilisation souhaitée sur la minuterie. Si vous remplissez votre stérilisateur avec le maximum de bocaux possible, réglez le thermostat de sorte à ce que l'eau frémisse (sans bouillir) pendant toute la durée de la stérilisation afin d'éviter tout risque de débordement.
Lorsque la température est atteinte, l'appareil régule la température et provoque l'allumage en alternance des LED "en chauffe" et "maintien en température" ; c'est normal.

Important : Vérifier le niveau de l'eau toutes les 1h à 2h d'utilisation afin d'éviter une surchauffe de l'appareil. En cas de manque d'eau, l'appareil se met automatiquement en « sécurité surchauffe », il arrête de chauffer.

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

Le point d'ébullition de l'eau 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.
Altitude maximale d'utilisation 2000 m.
Exemple : à 1000 mètres d'altitude, la température maximale de l'eau ne dépasse pas 97°C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- A la première utilisation, une légère fumée et une odeur sont susceptibles d'apparaître. Ne vous inquiétez pas, celles-ci doivent rapidement disparaître.
- Débrancher 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 l'extérieur de la cuve, rincer (sans mouiller les autres parties de l'appareil) et sécher.**
- Le robinet peut être démonté pour nettoyage. Il est conseillé de le nettoyer régulièrement car des impuretés peuvent le boucher.
- 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 stocker l'appareil humide. Il doit être complétement sec.**
- Pour le nettoyage, ne jamais employer de brosses métalliques, de poudre à récurer ou de laine d'acier. Ceux-ci pourraient détériorer la cuve du stérilisateur.

• 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 et verte) sont considérées comme des pièces d'usure et ne sont pas prises en compte 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 tentez pas de 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, l'importateur CDP Distribution et le distributeur ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil.

TABLEAU DE STERILISATION

Remarque : les informations suivantes sont des recommandations.

ALIMENT	Température en °C	Temps en minutes
Abricots	90	30 à 40
Carottes	100 max	90
Cèleri	100 max	110
Cerises	90	30 à 40
Champignons	100 max	110
Chou-fleur	100 max	90
Chou-rave	100 max	90
Chou de Bruxelles	100 max	120
Choux de Milan	100 max	120
Coing	90	20 à 25
Courges	90	30 à 40
Fèves	100 max	90
Fraises	90	25 à 35
Framboises	90	30 à 40
Gibiers	100 max	180
Goulash	100 max	180
Groseilles	90	20 à 30
Groseilles à maquereau	90	30 à 40
Haricots	100 max	120
Mirabelles	90	30 à 40
Mûres	90	30 à 40
Myrtilles	90	25 à 35
Pâtés charcutiers	100 max	180
Pêches	90	30 à 40
Poires	90	30 à 40
Pois	100 max	120
Pommes	90	30 à 40
Prunes	90	30 à 40
Purée de pommes	90	30 à 40
Quetsches	90	30 à 40
Reine-claudes	90	30 à 40
Rhubarbe	90	30 à 40
Rôti	100 max	180
Saucisses et côtelettes	100 max	180
Tomates	90	35 à 45
Volailles	100 max	180

VIDEO

CDP DISTRIBUTION
ZI de l'Hippodrome, CS21009
32005 AUCH Cedex – France
www.le-pratique.fr

NOTICE

BAC DE TRI

À CHAQUE SAISON SA CONSERVE

LE PRATIQUE
Votre savoir-faire, notre expertise

FRUITS	Janv	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Abricots							🧺	🧺				
Cerises					🧺	🧺						
Citrons	🧺	🧺	🧺								🧺	🧺
Figues								🧺	🧺	🧺		
Fraises					🧺	🧺						
Kiwis										🧺	🧺	
Pêches							🧺	🧺	🧺			
Poires									🧺	🧺		
Pommes								🧺	🧺	🧺		
Prunes							🧺	🧺	🧺			

LÉGUMES	Janv	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Aubergines					🌱		🧺	🧺	🧺			
Asperges		🌱	🌱	🧺	🧺	🧺						
Betteraves			🌱	🌱	🌱				🧺	🧺	🧺	
Carottes				🌱	🌱	🌱	🧺	🧺	🧺	🧺		
Cornichons					🌱	🌱	🧺	🧺	🧺			
Courges					🌱	🌱				🧺	🧺	
Courgettes					🌱	🌱	🧺	🧺	🧺	🧺		
Haricots verts				🌱	🌱	🌱	🧺	🧺	🧺			
Pommes de terre				🌱	🌱		🧺	🧺	🧺			
Tomates					🌱		🧺	🧺	🧺			

VIANDES ET POISSONS	Janv	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Foie gras	🧺										🧺	🧺
Gibiers	🧺									🧺	🧺	🧺
Pâté	🧺										🧺	🧺
Volailles	🧺									🧺	🧺	🧺

🌱 Je plante 🧺 Je récolte 🧺 Je conserve

Données à titre indicatif, pouvant varier selon les régions et le climat.

Les photos et visuels sont non contractuels.