GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie 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 ou au non nettoyage), les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **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 ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera le bénéfice de la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF 77730 ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser d'abord à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.32.71.23. ou écrire à sav@robby.fr**
Un 1er diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.**
Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.
Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie et pourra être refusé lors de la réception dans nos locaux.
L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil. **Un appareil non nettoyé ne sera pas réparé**
Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



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) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port a 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

Robby®

MODE D'EMPLOI 12/18

STERILISATEUR Modèle : STERI PRO INOX LCD XL

(usine KP31SSLCD)



watts	litres	Dim. Inter. (cm)	Dim.ext. (cm) et poids (kg)
2000	31	H30 x diam.36,5	H48,5 x L38 x P39 et 4,9 kg

UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Nous vous recommandons de lire attentivement et de respecter les instructions suivantes, de les conserver et de les faire lire à tout autre utilisateur. Merci.

CONSIGNES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient d'ôter sans forcer la fiche du cordon de la prise murale. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut brancher l'appareil à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. Afin de prévenir de tout risque d''électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide.
5. L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts, avec connexion à la terre.
8. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
9. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau avant de l'avoir débranché ! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.
10. **Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
    Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
11. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

TABLEAU DE STERILISATION

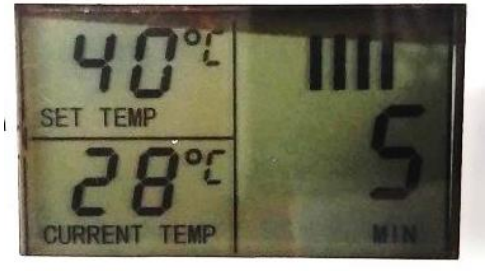
FRUITS	Température en °C	Temps en minutes
Groseilles	90	25
Purée de pommes	95	35
Poires/Pommes	95	35
Fraises	80	25
Myrtilles	85	25
Framboises/mûres	80	30
Cerises	85	35
Mirabelles	85	30
Pêches	85	35
Abricots	85	35
Reines-claudes	85	30
Rhubarbe	95	30
Groseilles à maquereau	85	30
Prunes/Quetsches	95	35
Coings	95	30

LEGUMES	Température en °C	Temps en minutes
Chou-fleur	100 max.	110
haricots	100 max.	110
Grosses Fèves	100 max.	90
Pois	100 max.	120
cornichons	90	30
carottes	100 max.	120
Chou-rave	100 max.	110
courges	90	30
Choux de Bruxelles	100 max.	110
asperges	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
tomates	95	30
champignon	100 max.	110
cèleri	100 max.	110

VIANDES	Température en °C	Temps en minutes
rôti	100 max.	80
goulasch	100 max.	75
Gibier et volaille	100 max.	70
Pâtés charcutiers	100 max.	110
Foie gras cuit	90	120
Foie gras mi-cuit	70	60
Saucisses et côtelettes	100 max.	75

COMMENT STERILISER DES BOCAUX ?

1. Poser la grille (ne pas mettre en fonctionnement l'appareil sans que la grille ne soit recouverte d'eau… cela la ferait fondre … **non couvert par la garantie**)
2. Placer les bocaux bien fermés sur la grille (pour favoriser la circulation de l'eau). (Vous pouvez positionner un linge entre les bocaux pour éviter qu'ils ne se cognent).
3. Remplir la cuve d'eau potable jusqu'à ce que le pot le plus haut soit recouvert au minimum au ¾ ou complètement recouvert si la place le permet, sans dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve
4. Poser le couvercle
5. Mettre la fiche dans la prise de courant, l'écran s'illumine pour un court instant et indique 30 minutes par défaut et 80°C
6. à l'aide du bouton de droite, régler la minuterie (elle se déclenchera automatiquement dès lors que la température de l'eau sera équivalente à la température souhaitée = temps de cuisson à la bonne température)(0 à 180 minutes)
7. Régler la température souhaitée avec le bouton de gauche.
8. Après réglage de la température, appuyer sur le bouton de gauche afin de démarrer le processus de cuisson (c'est également un bouton marche/arrêt) A ce moment-là, la température réelle de l'eau s'affiche en bas à gauche de l'écran
9. Les barres au-dessus de la minuterie sont en mouvement ce qui indique que l'appareil débute le processus de cuisson… pendant le fonctionnement de l'appareil, l'écran s'éteindra (non lumineux) mais le processus de cuisson sera bien en cours de réalisation
10. Lorsque la température désirée est atteinte (température affichée sur l'écran en haut = température affichée en bas), la minuterie démarre automatiquement … un petit sablier apparaît en bas du chiffre des minutes
11. A la fin de la cuisson, l'appareil s'arrêtera quand la minuterie sera revenue se positionner sur 0 et se mettra à sonner jusqu'à ce que vous l'arrêtiez en appuyant sur le bouton de gauche
12. débranchez la fiche du secteur.
13. Attendre que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur par ses poignées.
14. Placer l'appareil près d'un évier et ouvrir le robinet pour vider l'eau.
15. Oter les bocaux à l'aide d'un gant isotherme ou d'un ustensile adaptée.



CONSIGNES ADDITIONNELLES et SPECIFIQUES SECURITE

1. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 25 centimètres de chaque côté de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable, solide et qu'elle n'est pas chaude et qu'elle supporte la chaleur.
2. En fonctionnement l'appareil devient chaud, il y a donc un **danger de brûlures** ! Ne pas toucher les parties chaudes, utiliser les poignées pour déplacer l'appareil. Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur lorsque vous retirez le couvercle (risque d'ébouillantage)
3. Veiller à ce que le câble de raccordement, de même que les cables d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
4. Le cable doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
5. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement
6. Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est plein de bocaux
7. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur et laisser l'eau tiédir avant de retirer les bocaux.
8. Débrancher l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
9. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
10. Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude !
11. Ne pas faire chauffer à vide votre stérilisateur. Si cela devait malencontreusement arriver, laisser refroidir l'appareil avant de le rempli pour éviter le danger de brûlure dû à la projection de liquide chaud ou de vapeur.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

1. Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent. Elles disparaissent très rapidement.
2. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau avant sa première utilisation – régler le thermostat sur «MAX ».
3. Avant le nettoyage débrancher la fiche de la prise électrique, enlever la grille et la nettoyer séparément. **A nettoyer après chaque utilisation (notamment les dépôts de calcaire)**
4. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.
5. Démonter le robinet pour le nettoyer (eau savonneuse + rinçage à l'eau claire)
6. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en versant un verre de vinaigre d'alcool ou du détartrant alimentaire dans 2 litres d'eau et faire bouillir. Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage
7. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement.

DESCRIPTION de votre STERILISATEUR





UTILISATION de votre STERILISATEUR

Le stérilisateur est utilisable de diverses façons et non pas seulement pour mettre des aliments en conserve. Il sert aussi pour préparer des boissons.

Capacité
Remplir la cuve sans jamais dépasser le niveau ''max'' indiqué dans la cuve

Robinet de vidange
Vous pouvez prélever les liquides par ce robinet et vidanger l'appareil en fin d'utilisation. Après chaque utilisation comme faitout ou traiteur (ragoûts, soupes, plats conviviaux), enlever le robinet en le dévissant en tournant vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Démonter la tête du robinet et nettoyer l'ensemble dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincer abondamment.
Revisser la tête du robinet sans forcer sur le filetage, puis replacer le robinet en s'assurant de la présence du joint d'étanchéité (rainure dans écrou) en serrant sans forcer pour ne pas détériorer le joint, le filetage et la cuve. **Pensez à changer le joint régulièrement !**

Consignes importantes pour l'utilisation de l'appareil
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur du récipient.
- **Verser toujours de l'eau dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche**.
- Risques d'ébouillantage par échappement de vapeur et projection d'eau chaude.
- **Attention:** Lorsque l'appareil chauffe, la paroi est très chaude. Ne pas le transporter. Le saisir uniquement par les poignées isolantes et ne le transporter que lorsqu'il est suffisamment refroidi.

Consignes pour la cuisson
Le point d'ébullition de l'eau varie selon l'altitude, la pression atmosphérique, la précision du thermostat etc. **Si le thermostat est réglé trop haut, l'appareil chauffera constamment**, et il y aura de la vapeur donc une perte d'eau… et un gaspillage d'énergie.

Conseils utiles
L'achat d'un livre concernant la pasteurisation, stérilisation et les conserves est conseillé. La stérilisation doit être réalisée avec une hygiène parfaite. Bien les laver et sécher les aliments. Ils doivent être frais, mûrs et de bonne qualité et ne pas être coupés trop fins. Haricots, petits pois, fèves, pois chiches doivent être préalablement blanchis.
Les bocaux ou autres récipients doivent être ébouillantés et égouttés sur un linge propre. Contrôler la propreté des récipients. Contrôler la bonne qualité des joints des bocaux. Les changer si ils sont poreux, détendus, où abimés. Il est possible, sous l'effet de la pression de la chaleur qu'un peu de liquide de l'intérieur du bocal sorte dans l'eau de stérilisation. L'eau peut être un peu altérée, sans conséquence sur la stérilisation
Remplir les bocaux ou autres récipients jusqu'à 4 cm du bord.
Nous vous conseillons de remplir d'eau des bocaux vides, de les placer avec les autres afin d'éviter qu'ils ne se retournent ou tout simplement de poser un poids sur les bocaux.
Ne pas laisser votre appareil sans surveillance… en fonction du mode d'utilisation il peut y avoir une forte évaporation d'eau