MODE D'EMPLOI 02/26

BOUILLEUR ELECTRIQUE Modèle : KCPST31IX.LCD



Puissance nominale (watts)	litres	Dim. Inter. (cm)	Dim.ext. (cm) et poids (kg)
2000	31	H30 x diam.35,6	H48,5 x L38 x P39 - 4,9 kg

- Capacité de la cuve 8 bocaux type LPF Super (ou 8 bocaux à vis)
- Température maximum d'utilisation 100°C
- Puissance consommée en mode arrêt (OFF) : 0,24W
- Puissance consommée en mode standby : N/A

UTILISATION DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT

<u>IMPORTANT</u> : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

CONSIGNES DE SECURITE

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

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes à conditions qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'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 de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Conseil : Avant la mise sous tension de l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas arraché de l'appareil et seulement ensuite branchez-le 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. Vérifiez 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. 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
4. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé.
5. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate d'une source de chaleur
6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur
7. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entrainer un incendie, une électrocution, des blessures. Utilisez uniquement la grille et le couvercle fournis avec l'appareil
8. Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB
9. Ne pas utiliser et ne pas installer l'appareil dans un endroit ou un jet

d'eau est susceptible d'être utilisé et ne pas utiliser votre appareil avec les mains ou les pieds humides.

CONSIGNES ADDITIONNELLES de SECURITE

1. Alimentation électrique : 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. 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 distinct. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage. Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre. Evitez tout débordement sur le connecteur.
2. Si l'appareil montre des signes de défectuosité pendant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux, ne pas tenter de le réparer, il doit être réparé par une personne qualifiée
3. Si cet appareil tombe dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser… contactez le service après-vente.
4. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu… traiter par ébullition des bocaux pour réaliser des conserves. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
5. Positionnement de l'appareil : Laissez un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne (uniquement son couvercle). Assurez-vous que la surface sur laquelle est posé l'appareil est stable, pas chaude, propre, plane, non inclinée et qu'elle supporte le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli. **L'appareil doit être installé uniquement dans des emplacements ou il peut être surveillé par du personnel formé et qualifié**
6. Veillez à ce que le câble de raccordement de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil

7.  **Danger thermique et manipulations :**

- En fonctionnement l'appareil devient chaud, il y a donc un danger de brûlures !
- Ne pas toucher les parties chaudes, utilisez les poignées pour déplacer l'appareil
- Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur en fonctionnement et surtout lorsque vous retirez le couvercle (risque

d'ébouillantage)

- Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement complet
- Ne pas faire chauffer à vide votre bouilleur, risque de détérioration. Si cela devait arriver, laissez-le refroidir avant de le remplir pour éviter le danger de brûlure dû à la projection de liquide chaud ou de vapeur.

8. En fin d'utilisation, débranchez la prise du secteur et laisser l'eau tiédir avant de retirer les bocaux

9. Débranchez l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage après chaque emploi et avant maintenance

10. Toujours garder l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement

11. Utilisez uniquement la grille et le couvercle fournis avec votre appareil

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- Dans des fermes
- Dans des environnements type chambres d'hôtes et utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

ENTRETIEN – NETTOYAGE – RANGEMENT

1. Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et une odeur apparaissent. Elles disparaitront rapidement.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants.
3. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau**. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pour le nettoyer**
4. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 10 litres d'eau pendant 15 minutes avant sa première utilisation – réglez le thermostat au maximum.
5. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. Enlevez la grille et la nettoyer séparément. **A nettoyer après chaque utilisation** Nettoyez l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.
6. Démontez le robinet pour le nettoyer (eau savonneuse + rinçage deux fois à l'eau claire). Revissez fermement la tête du robinet sans forcer sur le filetage. Replacez le robinet après nettoyage en vous assurant

de la présence des 2 joints d'étanchéité (pièces d'usure – pensez à changer les joints régulièrement – non couvert par la garantie).

7. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en utilisant un détartrant (respectez la dose préconisée par le fabricant). Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage. **Rincez 2 fois l'appareil à l'eau clair après détartrage**
8. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement.

Rangement

Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais. Votre appareil doit être utilisé et stocké à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire

DESCRIPTION DE VOTRE BOUILLEUR



PREALABLES à L'UTILISATION de votre APPAREIL

L'appareil doit être installé tel que décrit au point 5 en page 3 pour garantir son fonctionnement en toute sécurité.

Qu'est-ce que la stérilisation ?

Attention à ne pas confondre cet appareil avec un stérilisateur à usage professionnel (médical, industriel…) qui détruit tous les microorganismes pathogènes à haute température et sous pression.

Une stérilisation complète nécessite l'usage d'un appareil fonctionnant sous pression pour atteindre des températures supérieures à 100°C. Votre appareil ne peut pas chauffer au-dessus de 100°C : certains micro-organismes pathogènes très résistants à la chaleur (comme *Clostridium botulinum*, responsable du botulisme) peuvent survivre. Selon le type d'aliment que vous souhaitez conserver, il est impératif de suivre les recommandations et bonnes pratiques détaillées dans cette notice

Votre appareil cuit à 100°C maximum et ne peut pas aller au-delà.

Conservation des bocaux
L'eau contenue dans les bocaux se transforme en vapeur ce qui permet de chasser l'air. La vapeur en se refroidissant se condense et le vide créé rend la fermeture des bocaux très hermétique. Le traitement thermique (température et durée) à adopter pour garantir la destruction des micro-organismes pathogènes varie en fonction des aliments, de la taille des bocaux, de l'acidité des fruits ou des légumes. Plus un aliment est acide, plus les micro-organismes sont rapidement détruits par la chaleur.

Matériel à utiliser



Bocaux à pas de vis munis de capsules d'étanchéité à changer pour chaque traitement

Bocaux avec des couvercles en verre munis de rondelles en caoutchouc. Il est impératif de changer à chaque traitement les rondelles de caoutchouc.



Préparation du matériel
Rassembler le matériel (bocaux, rondelles, couvercles). Les laver à l'eau et au savon, et les plonger 5 à 10 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter sur un linge propre (en retournant les bocaux) et les laisser sécher sans les essuyer pour éviter les pluches.
Les bocaux vides peuvent être traités thermiquement au four. Pour cela, les placer à l'endroit, sur une plaque couverte de serviettes en papier (sans fermer le couvercle). Enfourner 10 à 15 minutes à 150°C.
Laisser refroidir un peu avant de remplir les bocaux. Le matériel doit être en bon état, ni rayé, ni ébréché. Les joints sont à usage unique et ne peuvent en aucun cas être réutilisés. Changez les joints s'ils sont abîmés

► Utilisez de préférence des bocaux de même taille avec les mêmes aliments pour une cohérence de cuisson.

Préparez vos aliments avec soin

- Nettoyez la terre qui se trouve sur vos fruits et légumes ainsi que sur les champignons
- Au moment de leur préparation, veillez à ne pas mettre en contact vos aliments épluchés avec les déchets (épluchures, feuilles etc…)
- Pour la réalisation de soupes, de purées ou de toute autres recettes dans laquelle les aliments sont mixés, enchaînez rapidement les différentes étapes de la recette. En mixant vos aliments, vous augmentez la surface de contamination. Il est donc important de réduire au maximum le temps de manipulation passé précédent le traitement thermique. Vous devez également vous assurez que les appareils utilisés soient propres
- Cuisinez sur un plan de travail propre
- N'utilisez aucun ustensile en bois, car ces derniers ne sont pas stériles et peuvent contenir des germes et bactéries qui risqueraient de contaminer vos conserves
- Les volailles doivent être entièrement évidées et l'intérieur soigneusement lavé à l'eau potable.
- **Faites cuire vos conserves faites maison pendant au moins 10 minutes avant de les consommer**
- Ne pas consommer des animaux tués par des accidents (de voitures) ou des animaux échoués… ils pourraient être remplis de bactéries
- Il faut blanchir les légumes pour détruire les parasites et les enzymes présents dans les aliments qui risqueraient de les altérer

(ce qui permet également de retirer l'âcreté de certains légumes : Choux, choux fleurs, asperges, cardons…)

- Comment blanchir les aliments ? Nettoyez les aliments et plongez-les dans l'eau bouillante légèrement salée. Laissez les aliments 2 à 3 minutes à ébullition, retirez-les avec une écumoire et plongez-les dans une grande quantité d'eau glacée pour stopper immédiatement la cuisson. Les aliments ne doivent pas être cuits. Egouttez-les et séchez-les. Les petits fruits ne se blanchissent pas au risque d'être réduits en bouillie (framboises, fraises, mûres)
- Pourquoi mettre du citron dans les conserves ? Les aliments peu acides sont ceux dont le pH (degré d'acidité) est supérieur à 4,6. Les tomates sont à la limite d'être des aliments très acides et nécessitent l'ajout d'un acide, comme du jus de citron ou du vinaigre, pour que la mise en conserve soit sécuritaire
- **Recommandation de bonne conservation :** Les aliments à conserver sont recouverts d'une solution saline ou sucrée ou citronnée qui permet de garder la couleur naturelle du produit et d'augmenter l'acidité qui est un facteur de bonne conservation. Les fruits et légumes doivent être largement recouverts avec la solution saline ou sucrée

Evitez les aliments qui contiennent peu d'acide ou utiliser le matériel ou traitement adéquat

Pour empêcher la prolifération de la bactérie responsable du botulisme, les aliments peu acides (PH > 4,6) comme par exemple les tomates, nécessitent un traitement thermique que ne peut pas atteindre cet appareil. Nous vous déconseillons formellement d'utiliser cet appareil pour traiter des bocaux contenant des aliments peu acides.

► En acidifiant les aliments pauvres en acide, vous arriverez à tuer les bactéries, mais vous devez toujours faire chauffer les aliments dans le processus. Vous pouvez utiliser du jus de citron, de l'acide citrique ou d'autres aliments acides pour augmenter l'acidité de l'aliment que vous souhaitez conserver.

Comment bien remplir les bocaux ?

Remplissez vos bocaux avec l'ensemble de la préparation en commençant par les éléments non liquides. Les aliments doivent être rangés en les serrant le plus possible pour chasser un maximum d'air. Une fois rempli, essuyez soigneusement les bords des bocaux. Puis suivant le type de bocal utilisé, placez la rondelle neuve sur le couvercle ou le joint de capsule sur le bord du bocal. Fermez en fermant bien les charnières ou les couvercles à vis.

COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL ?

Préalable :
Fermez les couvercles des bocaux en s'assurant que les rondelles en caoutchouc ou les capsules sont neuves. Vérifiez les fermetures.
Les bocaux doivent toujours être traités debout.
Pour traiter thermiquement vos bocaux dans votre bouilleur, les isoler de la source directe de chaleur soit par une grille, soit par des torchons propres, épais.
1. Posez la grille dans le fond de l'appareil (ne pas mettre en fonctionnement l'appareil sans que la grille ne soit recouverte d'eau… cela l'endommagerait … **non couvert par la garantie**)
2. Placez 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 pendant l'ébullition).
3. Remplissez 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.**
L'eau doit être à la même température que les bocaux pour ne pas créer de choc thermique
4. Positionnez le couvercle de l'appareil
5. Insérez la fiche dans la prise de courant, l'écran s'illumine pour un court instant et indique 30 minutes et 80°C par défaut
6. A l'aide du bouton de droite, réglez la minuterie (180 minutes maximum). Elle se déclenchera automatiquement dès lors que la température de l'eau sera équivalente à la température souhaitée. Le temps de cuisson sera ainsi réalisé à la bonne température pendant la durée souhaitée.
7. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de gauche
8. Après réglage de la température, appuyez 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 à gauche identique à la température affichée en bas à gauche), la minuterie démarre automatiquement et un petit sablier apparaît en bas du chiffre des minutes.
11. En cours de cuisson l'appareil s'autorégulera et une légère variation

de la température apparaîtra… ceci est parfaitement normal. Si besoin, ajoutez de l'eau au fur et à mesure de l'évaporation, mais cette eau doit être bouillante pour ne pas arrêter le traitement

12. IMPORTANT : Compte tenu de la capacité importante de la cuve, et en fonction du remplissage, il est parfaitement normal que l'eau nécessite beaucoup de temps pour atteindre la température souhaitée (parfois jusqu'à 1 heure). C'est également la raison pour laquelle la cuisson doit se réaliser avec le couvercle bien mis en place sur la cuve

13. 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.

14. Débranchez la fiche du secteur.

15. Attendez que l'eau refroidisse pour déplacer le bouilleur par ses poignées.

16. Placez l'appareil près d'un évier et ouvrir le robinet pour vider l'eau.

17. Attendre quelques minutes avant de retirer les bocaux afin d'éviter les brûlures ou de provoquer un choc thermique.

18. Retirez les bocaux à l'aide d'un gant isotherme ou d'un ustensile adapté (pince spéciale bocaux).

19. Rangement des bocaux

● Les placer sur un plan de travail en les retournant jusqu'à complet refroidissement (couvrir d'un linge pour éviter un changement de température trop important) et laisser refroidir 24 heures.

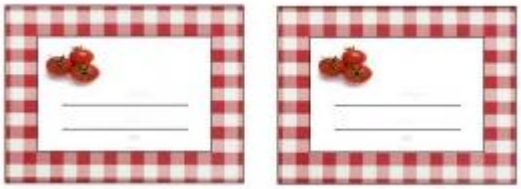
● Puis, les retourner et les ranger à l'abri de la lumière et de la chaleur, dans un endroit sec, frais et aéré (idéal à 15°C).

● **Vérification du traitement thermique et de la fermeture des couvercles :** Pour les ***bocaux fermés avec des joints caoutchoucs***, il suffit de les pencher. Si des bulles se forment lorsque le contenu entre en contact avec le couvercle, c'est que le traitement est à refaire.

Pour les ***bocaux avec couvercle à vis***, le couvercle s'incurve en refroidissant et il est légèrement concave.

S'il est plat, appuyez dessus et s'il revient à sa position de départ, c'est que la fermeture n'est pas bonne. Le traitement est à refaire... !

● **Pensez à étiqueter les bocaux** afin de reconnaître facilement le contenu et la date de fabrication !



Remarques & Conseils utiles

● L'achat d'un livre concernant la stérilisation et les conserves est conseillé.
● Bien laver et sécher les aliments. Ils doivent être frais, mûrs et de bonne qualité et ne pas être coupés trop fins.
● 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 la cuve. L'eau peut être un peu altérée, sans conséquence sur le traitement
● 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

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe

Cette sécurité se déclenche lorsque l'appareil surchauffe notamment lorsque le niveau d'eau est trop bas ou inexistant
Conséquence : L'appareil ne sera plus alimenté électriquement et ne fonctionnera plus
Pour le réarmer,

- Attendez que la cuve refroidisse complètement,
- Videz l'appareil
- Débranchez la prise murale
- Retournez l'appareil
- Appuyez fermement sur la tige au centre du fond de l'appareil… ne pas chercher à enfoncer la tige, cela endommagerait l'appareil… la tige s'enfoncera de quelques mm (quasiment impossible à ressentir)… une tige enfoncée n'est pas couverte par la garantie
- Repositionnez l'appareil correctement puis mettre quelques litres d'eau dans la cuve afin de vérifier son bon fonctionnement





CONSIGNES PARTICULIERES POUR LA PROGRAMMATION DE LA TEMPERATURE

Avant de démarrer votre traitement, il est indispensable de déterminer le point d'**ébullition**, qui **n'est pas toujours à 100°C**, contrairement à ce que l'on peut imaginer…ceci pour plusieurs raisons :

1. Quand l'**altitude** augmente, la pression atmosphérique diminue. Quand la pression diminue, l'**eau bout** à une température plus faible. A chaque palier de 300 mètres, l'eau bout à 1 degré de moins
2. … ajouter à cela une tolérance de précision des composants électroniques et il peut y avoir un décalage complémentaire

A titre d'information, vous trouverez ci-après la température d'ébullition théorique en fonction de l'altitude à laquelle vous vous trouvez lorsque vous utilisez l'appareil

Altitude (m)	Température d'ébullition (°C)
0	100.0
100	99.6
200	99.3
300	99.0
400	98.6
500	98.3
600	98.0
700	97.6
800	97.3
900	97.0
1000	96.7
1100	96.3
1200	96.0
1300	95.6
1400	95.3
1500	95.0
1600	94.6
1700	94.3
1800	94.0



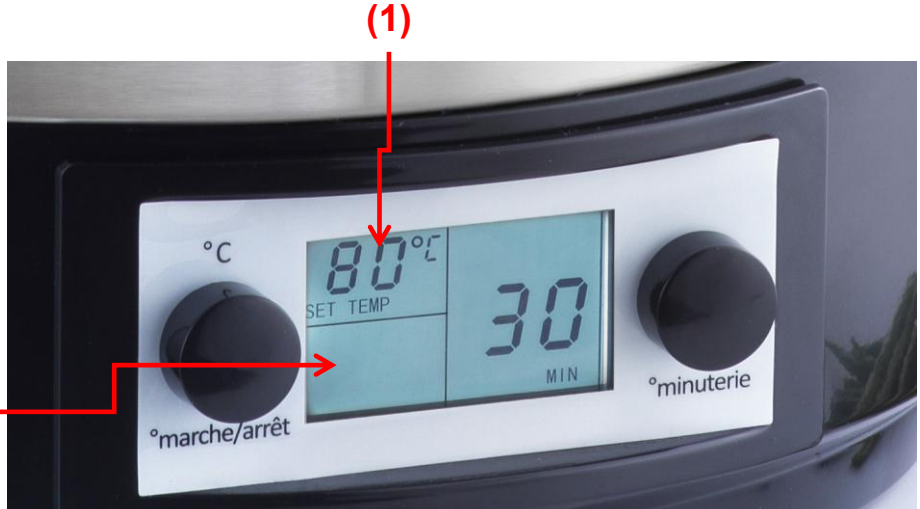
Comment éviter le gaspillage de l'énergie ?

Lorsque l'eau est sur le point de frémir, elle ne deviendra pas plus chaude en bouillonnant… toute l'énergie supplémentaire qu'on lui fournit pour bouillir, ne sert qu'à l'évaporer… on ne gagne pas de temps à cuire les aliments à gros bouillon ! En réduisant un peu la puissance (la température d'utilisation), on économise de l'énergie et on diminue l'évaporation

► Les recettes qui indiquent une réalisation à 100°C peuvent très bien être faites à 98/99°C (en augmentant la durée de cuisson)

► NOUS VOUS PRECONISONS DE DETERMINER LE POINT D'EBULLITION AVANT D'EFFECTUER VOS 1éres CONSERVES TEL QUE DECRIT CI-DESSOUS

1. Mettre 15 litres d'eau dans la cuve
2. Réglez 100°C…dans le cadran en haut à gauche **(1)**
3. Surveillez la cuisson jusqu'à constater l'ébullition *(ou le frémissement si vous souhaitez faire des économies d'énergie…)*
4. Conservez et mémorisez la température indiquée dans le cadran en bas à gauche **(2)**… cela sera votre température de référence pour l'ébullition *(ou le frémissement)* de l'eau
5. La température atteinte pour l'ébullition sera celle à indiquer dans le cadran en haut à gauche, à la place de 100°C (1)… ou un peu moins pour économiser l'énergie



13

ATTENTION A VOTRE SANTE !

Le botulisme alimentaire :

Le botulisme peut être provoqué par une consommation d'aliments incorrectement préservés ou manipulés, comme par exemple:

- Le poisson saumuré avec trop peu de sel ou d'acidité dans la saumure
- Les fruits qui n'ont pas suffisamment d'acidité pour tuer les bactéries

Le botulisme est une maladie paralytique rare mais grave due à une neurotoxine bactérienne, la toxine botulique ou *botuline*, produite par différentes espèces de bactéries anaérobies du genre *Clostridium*, la plus connue étant *Clostridium botulinum*.

La toxine botulique est la plus puissante de toutes les toxines connues dans la nature. Toutefois, elle ne résiste pas à la chaleur ni à une exposition prolongée à l'oxygène, c'est pourquoi **l'intoxication se produit généralement lorsque des produits mis en bocaux de verre ou en boîtes métalliques avec trop peu de précautions sont consommés** : les vecteurs typiques du botulisme seraient donc les conserves fabriquées à la maison et mangées froides… surtout concernant les aliments à faible teneur en acide (asperges, haricots verts, betterave, maïs, patates, tomates, figues, viandes, poisson, fruits de la mer) mais aussi l'ail mariné à l'huile, les piments…

La bactérie se multiplie et produit la toxine dans des aliments qui sont ensuite consommés sans avoir été suffisamment cuits pour inactiver la toxine. Comme il s'agit d'une « bactérie anaérobie », elle ne peut se multiplier qu'en absence d'oxygène. Il en résulte que le phénomène tend à survenir dans des produits à faible teneur en oxygène, lorsque les conditions de stockage et de conservation s'y prêtent. C'est le plus souvent le cas pour des aliments qui n'ont pas subi un processus poussé de conservation : poissons ou produits carnés fermentés, salés ou fumés, conserves ménagères d'aliments faiblement acides, comme les légumes, en boîte ou en pot. On a retrouvé la toxine botulique dans une grande variété d'aliments : légumes peu acides en conserve, comme les haricots verts, les épinards, les champignons ou les betteraves ; le poisson, comme le thon en boîte ou le poisson fermenté, fumé ou salé ; les produits carnés, jambon, poulet, saucisse.

Comment prévenir la maladie ?

Les mesures de prévention reposent sur le **respect des règles d'hygiène** relatives à la préparation et à la conservation des denrées alimentaires, afin de prévenir le développement de *C. botulinum*, et la production de la toxine. Pour prévenir une intoxication alimentaire, il est conseillé de laver les aliments, **bien les cuire avant mise en conserve** , utiliser une eau propre, les conserver à une température adéquate.

Toutes les formes de botulisme peuvent être mortelles et doivent être traitées de toute urgence

Vérifier régulièrement vos conserves de façon à pouvoir détecter les premiers signes d'une mauvaise conservation!

- Si la nourriture en conserve laisse s'échapper de l'air, fait des bulles ou dégage une mauvaise odeur en ouvrant la conserve, ne la mangez pas
- Si vous voyez de la moisissure ou une décoloration étrange de la nourriture, ne la consommez pas
- Si des bulles de fermentation apparaissent, jetez la conserve : elle est impropre à la consommation.
- Si à l'ouverture de la conserve aucun bruit n'est émis en enlevant le couvercle (un ''POP''), il faut jeter la conserve.
- Si le couvercle s'ouvre trop facilement, ne consommez pas la nourriture

En cas de doute, une conserve peut être ouverte pour voir si le contenu et doit être jeté si nécessaire. Avant de faire la première ponction, quelques gouttes d'eau peuvent être mises sur l'endroit à percer (couvercles métalliques). Si l'eau est expulsée et non aspirée dans la boîte de conserve lorsque celle-ci est percée, la boîte est contaminée et doit être jetée. En cas de doute sur la sécurité d'une boîte de conserve, il est préférable de la jeter plutôt que de risquer de contracter le botulisme.

Tous les aliments potentiellement contaminés doivent être éliminés par précaution. Même une très faible quantité de toxines consommées, inhalées ou introduites dans les yeux ou une plaie cutanée, peut provoquer des troubles graves. Le contact cutané avec les aliments doit être limité au maximum et il est nécessaire de se laver les mains immédiatement après avoir touché les aliments contaminés.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans an 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 (joints d'étanchéité par exemple) , **le manque d'entretien (notamment dû au calcaire), 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 la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF 13290 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 à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33. de 9 à 12 heures**

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 pas 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. Votre appareil doit être nettoyé et propre

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

Il vous sera rendu dans un délai de 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils reçus 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