

Stérilisateur de conserves DOMO avec robinet

DO42324PC – Cuve en émail

DO42325PC – Cuve en acier inoxydable



**Celonerezový
Stainless steel
Edelstahl**



Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances inflammables telles que l'essence.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Une surveillance particulière s'impose lorsque des enfants utilisent l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement ou si l'appareil est abîmé. Dans ce cas, retournez l'appareil au service clientèle qualifié le plus proche pour vérification et réparation.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par le fabricant ou par son service après-vente.
- N'utilisez l'appareil que dans des endroits suffisamment spacieux de sorte qu'il y ait une bonne circulation de l'air.
- L'appareil n'est pas étanche. Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits présentant un taux d'humidité élevé ou une température élevée.
- Nettoyez-le uniquement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil. Il est préférable de n'utiliser qu'un chiffon humide ou doux.
- Utilisez l'appareil sur une surface stable, sèche et plane. Une chute de l'appareil peut entraîner des blessures.
- N'allumez pas l'appareil si de l'eau se trouve à l'intérieur.
- Ne touchez pas la cuve du stérilisateur de conserves quand celui-ci chauffe. Utilisez uniquement les poignées.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant n'est pas tenu responsable en cas d'accidents dus à une mauvaise utilisation de l'appareil ou à un non-respect des instructions de la notice d'utilisation.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont sous surveillance et âgés d'au moins 8 ans. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas le stérilisateur de conserves sans surveillance. Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise si vous souhaitez le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation et ne l'utilisez pas comme poignée. Ne fermez pas de porte sur le câble d'alimentation et ne faites pas passer le câble contre des coins ou des bords tranchants.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la cuve est remplie d'eau.
- Débranchez la fiche après utilisation, laissez la cuve refroidir et videz l'eau de l'appareil.
- Avant utilisation, vérifiez si le voltage indiqué sur l'appareil correspond au voltage de votre maison.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer ou installer l'appareil.
- Aucune garantie ne couvre les dommages mécaniques qui découlent d'une mauvaise utilisation de l'appareil (robinet cassé, cuve cabossée à cause d'une chute, etc.).
- L'appareil a été conçu et fabriqué en tant que tout. N'essayez pas de démonter l'appareil ni de le modifier.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'eau, dans laquelle il risquerait de tomber. Versez toujours l'eau à l'intérieur de la cuve. Ne laissez aucun liquide à l'intérieur de la cuve si vous ne l'utilisez pas.

Pièces

1. Couvercle en plastique
2. Poignée
3. Robinet
4. Régulateur de température (Start / Stop)
5. Écran LCD
6. Minuteur
7. Grille



Utilisation :

Stériliser




Réglez le thermostat (Start / Stop) sur la température souhaitée.

Pour stériliser les aliments, réglez le minuteur sur le temps de stérilisation souhaité (tournez le bouton).

Lorsque vous avez terminé le réglage, appuyez sur le bouton Start / Stop. (Pour allumer ou éteindre la cuve de stérilisation, appuyez sur le bouton Start / Stop.)


La cuve de stérilisation chauffe et maintient la température réglée.




Lorsque la cuve de stérilisation a atteint pour la première fois la température réglée, le minuteur commence automatiquement à décompter. Le symbole  indiquant que le minuteur est en marche apparaît.

La cuve de stérilisation s'éteint automatiquement lorsque le temps de stérilisation est écoulé. Un signal sonore indique que le temps de stérilisation est écoulé.

Extraire du jus

Tournez le bouton du thermostat (Start / Stop) sur le symbole d'extraction de jus  (réglage maximal).

Appuyez sur le bouton du minuteur. Le symbole  s'affiche. Le minuteur s'éteint / se met hors service.

Appuyez sur le bouton Start / Stop.

La cuve de stérilisation chauffe jusqu'à atteindre la température maximale et produit la quantité de vapeur




maximale pour extraire le jus. Lorsque le jus est extrait, appuyez de nouveau sur le bouton Start / Stop pour éteindre la cuve de stérilisation.

Attention !

Ne laissez jamais le stérilisateur de conserves en marche sans surveillance. Encore moins lorsque le minuteur est éteint !

Réchauffer, maintenir au chaud

Réglez le thermostat (Start / Stop) sur la température souhaitée.

Appuyez sur le bouton du minuteur. Le symbole  s'affiche et le minuteur s'éteint.

Appuyez sur le bouton Start / Stop.

La cuve de stérilisation chauffe pour atteindre la température souhaitée et la maintient jusqu'à ce qu'on éteigne la cuve en appuyant de nouveau sur le bouton Start / Stop.



Lorsque ce symbole d'avertissement apparaît : La totalité de l'eau s'est entièrement évaporée. Dans ce cas, remplissez immédiatement la cuve à nouveau. Attention ! Danger de brûlure.

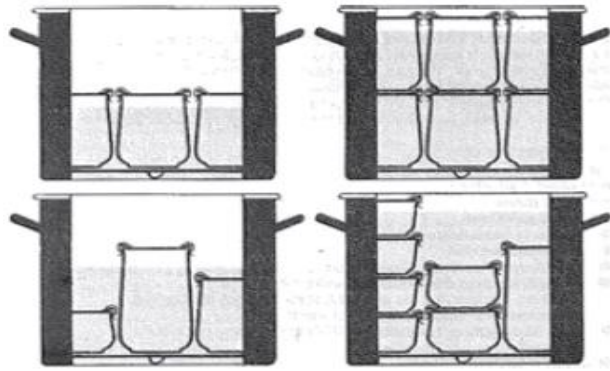
Instructions pour la stérilisation

1. Placez la grille en plastique dans la cuve.
2. Remplissez la cuve d'eau.
3. Posez les bocaux bien fermés sur la grille.
4. Fermez le couvercle.
5. Branchez le câble d'alimentation.
6. Réglez la température et le temps souhaités.
7. Le minuteur se met automatiquement en marche dès que la cuve a atteint la température souhaitée.
8. Lorsque l'opération est terminée, le stérilisateur de conserves s'éteint automatiquement et un signal retentit.
9. Retirez la fiche de la prise.
10. Laissez le stérilisateur de conserves refroidir avant de vider l'eau restante.

Conseils pour une meilleure stérilisation

Une bonne préparation et de la propreté sont des éléments essentiels. Les fruits doivent être frais et mûrs.

- Les fruits et les légumes doivent être lavés.
- Les haricots verts se conservent plus longtemps lorsqu'ils sont légèrement précuits.
- Les bocaux doivent être lavés et nettoyés à l'eau chaude (eau bouillante).
- Laissez les couvercles tremper dans l'eau bouillante avant de vous en servir pour fermer les bocaux.
- N'utilisez pas de couvercles ou d'éléments en verre cassés.
- Remplissez le récipient en verre jusqu'à 2 cm du bord.
- Si vous stérilisez des saucisses, remplissez le récipient aux $\frac{3}{4}$ de sa capacité totale.
- Les récipients doivent être bien fermés.
- Posez toujours les récipients sur la grille en plastique.
- Pour une cuve entièrement remplie, la stérilisation dure environ 1 h $\frac{1}{2}$. La stérilisation à la vapeur est plus avantageuse.
- **La stérilisation à la vapeur est plus économique. Versez seulement 5 à 10 cm d'eau dans la cuve et posez les bocaux sur la grille. Fermez la cuve. La stérilisation à la vapeur s'effectue dans l'ensemble de la cuve.**
- **Vous économisez 60 % d'énergie.**
- Vous trouverez les températures souhaitées pour la stérilisation dans un livre de cuisine ou dans une recette.
- Le décompte du temps de stérilisation commence dès que le stérilisateur de conserves a atteint la température souhaitée.
- Conservez les aliments stérilisés dans un endroit à l'abri de la lumière.
- Vous pouvez inscrire une description sur les bocaux (par ex. date et aliments).
- Lorsque vous stérilisez à l'eau, les $\frac{2}{3}$ voire les $\frac{3}{4}$ de la hauteur des bocaux doivent être immergés dans l'eau. Référez-vous à l'image ci-dessous.



Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche.

Ne plongez jamais l'appareil dans un liquide. Le fond de la cuve se nettoie idéalement avec une brosse à poils doux ou un chiffon humide. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou durs, car ils pourraient laisser des éraflures sur les parois émaillées. Lorsque l'appareil est totalement refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Ensuite, séchez-le avec un chiffon sec.

Conseil : Après utilisation

Enroulez le câble d'alimentation autour de l'enrouleur de câble (au socle de l'appareil).

Détartrage

Les dépôts de calcaire au fond de la cuve entraînent une perte d'énergie et réduisent la durée de vie de l'appareil.

Détartrez l'appareil dès que des dépôts de calcaire apparaissent.

Utilisez un détartrant ordinaire. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage du détartrant.

Après le détartrage, rincez l'appareil à l'eau claire.

INFORMATIONS CONCERNANT LE RECYCLAGE

Ce symbole présent sur le produit ou sur son emballage indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au contraire, il doit être rapporté au point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques. En veillant à l'élimination en bonne et due forme de l'appareil, vous contribuez à la prévention de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé, qui pourraient découler d'une élimination incorrecte. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de cet appareil, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Veuillez traiter l'emballage de façon écologique.