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, **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 le bénéfice de 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 hres**
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. Il vous appartient de nous envoyer un appareil 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 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

KitchenChef PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI 07/20
STERILISATEUR Modèle : KCPST45XXL.LCD

watts	litres	Dim. Inter. (cm)	Dim.ext. (cm) et poids (kg)
2500	45	H43 x diam.35,6	H61,5 x L38 x P39 - 6,2 kg

UTILISATION DOMESTIQUE et PROFESSIONNELLE (commerciale)

IMPORTANT : 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 ou 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
2. **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 le 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. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecter à l'appareil et seulement ensuite le brancher 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. 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
3. 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
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur – Ne pas utiliser à l'extérieur
5. l'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entrainer un incendie, une électrocution, des blessures
6. Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB
7. Ne pas utiliser installer l'appareil dans un endroit ou un jet d'eau est susceptible d'être utilisé

Cet appareil est 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.

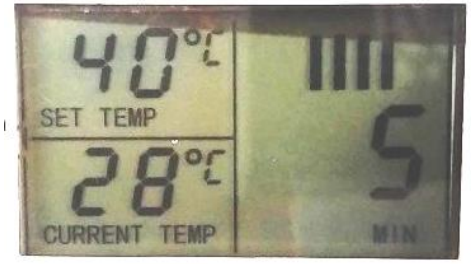
TABLEAU DE STERILISATION

FRUITS	Température en °C	Temps en minutes
Groseilles et myrtilles	85	25
Purée de pommes	90	30
Poires/Pommes	90	30
Fraises	75	25
Framboises/mûres/cerises	80	30
Mirabelles et pêches	90	30
Abricots et reines-claudes	90	30
Rhubarbe	Cuisson max.	30
Groseilles à maquereau	85	30
Prunes/Quetsches	90	30
Coings	95	25
LEGUMES	**Température en °C**	**Temps en minutes**
Chou-fleur	100 max.	90
Haricots et pois	100 max.	120
Grosses Fèves	100 max.	90
Cornichons et courges	90	30
carottes	100 max.	90
Chou-rave	100 max.	90
Choux de Bruxelles	100 max.	120
asperges	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
tomates	90	30
Champignon et cèleris	100 max.	110
VIANDES	**Température en °C**	**Temps en minutes**
Goulasch et rôti	100 max.	75
Gibier et volaille	100 max.	75
Pâtés charcutiers	100 max.	180
Foie gras cuit	100 max.	40
Foie gras mi- cuit	70	25
Saucisses et côtelettes	100 max.	75

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Installation de votre appareil : L'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane et horizontale (non inclinée) pour garantir son fonctionnement en toute sécurité

1. Poser la grille sur le fond de l'appareil (ne pas mettre l'appareil en fonctionnement sans que la grille ne soit recouverte d'eau… cela la ferait fondre… garantie pas valable
2. Placer les bocaux bien fermés. Les bocaux s'empilent les uns sur les autres (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 puis mettre la fiche dans la prise de courant
5. L'écran s'illumine pour un court instant en indiquant 30 minutes par défaut et 80°C.
6. A l'aide du bouton de droite, régler la minuterie entre 0 et 180 minutes (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
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 de SECURITE

1. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds humides
2. **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. Eviter tout débordement sur le connecteur
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant 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
4. Si cet appareil tombe dans l'eau ou dans un autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser… contacter le service après-vente
5. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu… stériliser des bocaux et bouillir de l'eau – risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
6. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté, sur le dessus 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, propre, non inclinée, qu'elle supporte le poids et n'est pas chaude.
7. 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)
8. 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.
9. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement
10. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur et laisser l'eau tiédir avant de retirer les bocaux.

11. Débrancher l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
12. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
13. Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude !
14. Le stérilisateur présente une chaleur résiduelle après utilisation
15. Ne pas faire chauffer à vide votre stérilisateur. Si cela devait malencontreusement arriver, laisser refroidir l'appareil avant de le remplir 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 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
4. Utiliser uniquement la grille et le couvercle fournis avec l'appareil
5. 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 au maximum.
6. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. Enlever la grille et la nettoyer séparément. **A nettoyer après chaque utilisation**
7. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.
8. Démonter le robinet pour le nettoyer (eau savonneuse + rinçage à l'eau claire). Revisser fermement la tête du robinet sans forcer sur le filetage. Replacer le robinet après nettoyage en vous assurant de la présence et de l'état des 2 joints d'étanchéité
9. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en utilisant un détartrant (respecter 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
10. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement.
11. 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 STERILISATEUR

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Cette sécurité se déclenche lorsque l'appareil surchauffe. Pour réarmer l'appareil, il faut attendre qu'il refroidisse complètement, débrancher l'appareil de la prise murale et appuyer fermement sur la tige située au centre sous la base de l'appareil… ne pas appuyer trop fort car la tige ne doit pas s'enfoncer dans la base de l'appareil (déplacement de quelques mm… une tige enfoncée n'est pas couverte par la garantie)

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 et 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