

MODE D'EMPLOI 11/22
STERILISATEUR Modèle : NSST12INA



watts	litres	Dim. Inter. (cm)	Dim.ext. (cm) et poids (kg)
1650	12	H23 x diam.26,5	H40 x L36,5 x P27,5 - 3,85 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 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. 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 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 connecté 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. 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. 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 entraîner un incendie, une électrocution, des blessures
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... stériliser des bouchons dans de l'eau... bouillir de l'eau. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- 5. Positionnement de l'appareil :** Laisser un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne (uniquement son couvercle). S'assurer 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.** 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
- 8.** Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur en fonctionnement et surtout lorsque vous retirez le couvercle (risque d'ébouillantage)

9. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement complet
10. En fin d'utilisation, débranchez la prise du secteur et laissez l'eau tiédir avant de retirer les bords
11. Débranchez l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
12. Toujours garder 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, risque de détérioration. Si cela devait malencontreusement arriver, laissez-le refroidir avant de le remplir pour éviter le danger de brûlure dû à la projection de liquide chaud ou de vapeur.
16. Utilisez uniquement la grille et le couvercle fournis avec votre appareil

ENTRETIEN – NETTOYAGE – RANGEMENT

1. Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et une odeur apparaissent. Elles disparaîtront rapidement.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur 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 6 litres d'eau 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. 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 influencer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage. **Rincez 2 fois l'appareil à l'eau clair après détartrage**
7. 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 STERILISATEUR



CONSIGNES PARTICULIERES POUR LA PROGRAMMATION DE LA TEMPERATURE

Avant de démarrer votre stérilisation 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-dessous 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 quelques degrés en dessous

Si vous ne réglez pas le point d'ébullition de votre appareil, le déclenchement automatique de la minuterie peut, ne pas fonctionner

► **NOUS VOUS PRECONISONS DE DETERMINER LE POINT D'EBULLITION AVANT D'EFFECTUER VOS 1^{ères} CONSERVES TEL QUE DECRIT CI-DESSOUS**

1. Mettre 7 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



Remarque importante : Ne pas oublier que la cuve est large et profonde... un temps important sera nécessaire pour atteindre l'ébullition... parfois jusqu'à 45 minutes en fonction du remplissage

UTILISATION de votre STERILISATEUR

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

COMMENT STERILISER DES BOCAUX ?

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 la ferait fondre ... **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 $\frac{3}{4}$ ou complètement recouvert si la place le permet, **sans dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve**
4. Positionnez le couvercle
5. Insérez 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, 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. Régler la température souhaitée avec le 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 ... 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
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 et programmée. 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

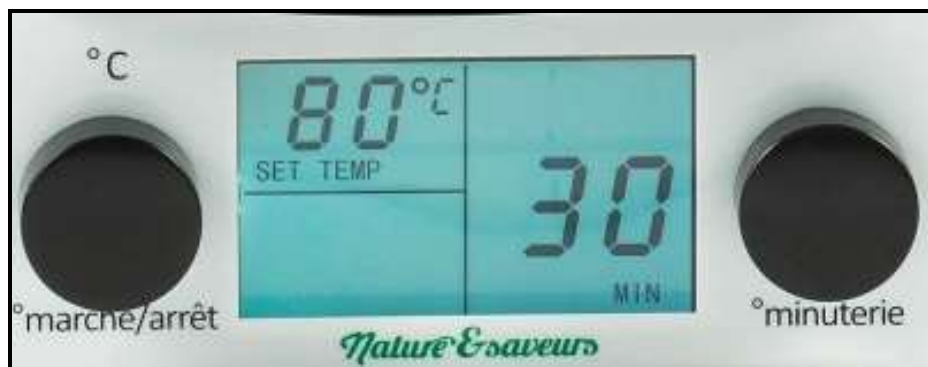
12. débranchez la fiche du secteur.

13. Attendez que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur par ses poignées.

14. Enlevez le couvercle.

15. Enlevez les bocaux à l'aide d'un gant isotherme ou d'un ustensile adapté.

16. Videz l'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
- Débrancher 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

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 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.
- Contrôlez la propreté des récipients.
- Contrôlez la bonne qualité des joints des bocaux. Les changer si ils sont poreux, détendus, ou 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
- Remplissez les bocaux ou autres récipients jusqu'à 4 cm du bord.
- Vous pouvez ne pas mettre la grille au fond si vous souhaitez augmenter le volume d'eau (sans jamais dépasser le niveau maximum)
- 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 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



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

EMBALLAGE
CARTON + MODE
D'EMPLOI EN PAPIER



Séparez les éléments avant de trier

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 (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 1^{er} 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) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à 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**