Mode d'emploi

Pour stérilisateurs électriques 29 L



ATTENTION :

- L'appareil devient chaud**, NE JAMAIS LE TRANSPORTER LORSQU'IL EST CHAUD !!!**
- Ne mettez **jamais** le stérilisateur en marche s'il ne contient pas **au moins 10 litres** de liquide (léger/fluide). (Voir 3. *Niveau d'eau et fonctionnement à sec* pour plus d'informations.)
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conservez-le soigneusement.

Conformément à la loi sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères au terme de sa durée de vie. Par conséquent, déposez-le gratuitement dans un point de collecte communal (par exemple, un centre de recyclage) dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre commune ou votre municipalité vous informera des possibilités de traitement des déchets.

CE Les appareils sont conformes à la directive européenne 2014/35/EU,

Rodri Plastics B.V.
Edisonstraat 16H, 2809 PB, Gouda, Netherlands
+31 (0)182 599340 , order@rodribv.com

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conservez-le soigneusement.

Consignes de sécurité importantes

- Ne mettez jamais l'appareil en marche dans les cas suivants :
- Présence de dommages visibles,
- Suite à une chute,
- Endommagement du câble d'alimentation. Dans les cas cités, faites vérifier l'appareil par un électricien.

- Nettoyez l'intérieur de la cuve avant la première utilisation.
- Avant toute utilisation, placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane et dégagée.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude ou tout autre support similaire, ni à proximité d'une flamme nue.
- Remplissez le stérilisateur jusqu'à 4 cm maximum sous le bord de la cuve, car de l'eau chaude risque de déborder si le récipient est trop plein.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à la plaque signalétique de l'appareil (prise murale).
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon de raccordement de l'appareil pendre et ne le laissez pas traîner sur le sol.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas de panne, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

- **L'appareil devient chaud pendant son utilisation ; il ne doit pas être déplacé lorsqu'il est chaud et rempli.**
- **Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est froid.**
- **Attention au risque de brûlure dû à l'eau bouillante ou à la vapeur qui s'échappe.**

Informations générales.

- **Le stérilisateur peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en découlent. Ne laissez pas les enfants jouer avec le stérilisateur. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- **En cas d'utilisation ou de manipulation incorrecte, aucune responsabilité ne saurait être engagée pour d'éventuels dommages.**
- **Ne laissez jamais un appareil électrique sans surveillance lorsqu'il est en marche.**
- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans des locaux à usage domestique et des environnements similaires, tels que**
  ➔ dans les cuisines destinées au personnel des magasins, bureaux et autres locaux commerciaux ;
  ➔ dans les exploitations agricoles ;
  ➔ par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
  ➔ dans les chambres d'hôtes.

Stérilisation étape par étape

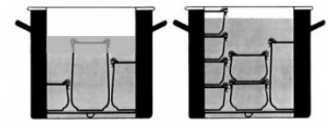
1. Mise en place

Placez le stérilisateur sur une surface plane, par exemple sur le sol, un tabouret ou une table (pas sur une plaque de cuisson chaude ni sur une autre surface chaude). L'appareil ne nécessite pas de dessous-de-plat, car sa partie inférieure électrique en plastique isole si bien qu'il ne dégage pratiquement pas de chaleur vers le bas.

2. La grille et les bocaux

Avant de remplir le stérilisateur, placez toujours la grille fournie au fond de celui-ci. Cette grille assure une circulation optimale de l'eau bouillante sous et autour des bocaux, ce qui permet un chauffage rapide et homogène.

La grille est uniquement destinée à la stérilisation avec des bocaux de conserve. Si vous chauffez des liquides tels que du vin chaud, etc., la grille doit être retirée.
Grâce à la grande capacité du stérilisateur de 29 litres (diamètre intérieur : 353 mm | hauteur intérieure : 300 mm), vous pouvez non seulement placer une seule rangée de bocaux, mais aussi — selon leur hauteur — en empiler deux, voire trois rangées les unes sur les autres. Vous pouvez ainsi stériliser une grande quantité de bocaux en une seule opération, économe en énergie.



3. Niveau d'eau et fonctionnement à sec

- **Très important :** Le niveau d'eau est crucial pour le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.
- **Quantité minimale :** Remplissez toujours le stérilisateur avec au moins 10 litres d'eau (15 litres pour le processus d'« extraction de jus ») ou un mélange liquide fluide avant de le mettre en marche. Ne mettez jamais le stérilisateur en marche à sec.
- **Liquides adaptés :** Le stérilisateur convient exclusivement à l'eau ou aux liquides non épaissis. Des mélanges épais ou visqueux peuvent brûler au fond et endommager l'élément chauffant ou le thermostat.
- **Hauteur de stérilisation :** Remplissez le stérilisateur avec suffisamment d'eau (au moins **10 litres**) pour que la rangée supérieure de bocaux ou le bocal le plus haut soit immergé au moins aux trois quarts. Le fait que les bocaux soient entièrement immergés n'a aucune importance ; grâce au joint, à la pince à ressort, au couvercle et/ou à l'étrier, les bocaux sont si bien fermés qu'aucune eau de cuisson ne peut s'y infiltrer.
- **Ajout d'eau en cas d'utilisation prolongée :** Surveillez attentivement le niveau d'eau lors de longues sessions de cuisson ou de stérilisation. L'évaporation peut faire baisser le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau (chaude) à temps afin de vous assurer qu'il reste toujours au moins **10 litres** d'eau dans le stérilisateur.

⚠ SÉCURITÉ CONTRE LE FONCTIONNEMENT À SEC, PRÉVENTION DES INCENDIES ET RISQUES LIÉS À LA VAPEUR

Si votre appareil fonctionne malgré tout à sec ou est mis en marche avec trop peu de liquide, le dispositif de sécurité intégré contre le fonctionnement à sec se déclenche pour éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie.

Mesures de sécurité importantes après un fonctionnement à sec :

- Retirez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le toucher ou de le déplacer. Ne versez jamais d'eau directement dans un stérilisateur surchauffé ; cela provoque un dégagement soudain de vapeur, avec un risque grave de brûlures, et peut endommager la surface.
- N'utilisez plus l'appareil : Une fois que le dispositif de sécurité contre le fonctionnement à sec s'est déclenché pour éviter un incendie, l'appareil n'est plus utilisable pour des raisons de sécurité et doit être réparé.

- Service après-vente et garantie : Dans ce cas, contactez votre fournisseur ou votre magasin pour faire réparer l'appareil.
Attention : Les dommages ou défauts causés par un fonctionnement à sec, l'utilisation d'une quantité insuffisante de liquide ou le chauffage de liquides inadaptés/épaissis ne sont pas couverts par la garantie. Les éventuels frais de réparation ou d'expertise sont à la charge de l'utilisateur.

4. Mise en place du couvercle

Le couvercle du stérilisateur est en plastique adapté au contact alimentaire et résistant à la cuisson. Peu importe que les bocaux hauts dépassent légèrement du bord du stérilisateur, tant que le couvercle repose bien sur le rebord en acier inoxydable de la cuve et qu'aucune vapeur ne peut s'échapper.
Mais veillez surtout à respecter le **« point 3 »** et versez suffisamment d'eau dans le stérilisateur pour atteindre au moins les trois quarts de la hauteur du bocal supérieur, et au maximum jusqu'à 4 cm sous le bord du stérilisateur afin d'éviter les éclaboussures.
L'ouverture du couvercle peut libérer de la vapeur chaude : attention au risque de brûlure.

5. Branchement de la prise de courant

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, le stérilisateur est mis en marche **(attention, la fiche ne doit pas être mouillée !).** Lors de la première mise en chauffe d'un appareil neuf, l'odeur qui se dégage de la partie inférieure électrique de l'appareil n'a rien d'anormal et disparaît rapidement.

6. Utilisation du modèle sans minuterie



À savoir avant de commencer :
Le bouton de réglage de la température n'est pas un bouton marche/arrêt: dès que la fiche est branchée et que le bouton est réglé sur une température supérieure à celle du liquide dans le stérilisateur (à partir de 30 °C), l'appareil commence immédiatement à chauffer.
Éteignez l'appareil en remettant le bouton sur « 0 » et en retirant toujours la fiche de la prise de courant.
Procédure d'utilisation :

- Remplissez le stérilisateur avec au moins 10 litres d'eau, branchez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la température : Tournez le bouton de température sur la température indiquée dans la recette ou dans le tableau de stérilisation.
Le stérilisateur est étalonné sur 80° et 100°. C'est généralement à ces températures que l'on stérilise. Pour une utilisation à des températures plus basses, le stérilisateur est moins précis.
- L'appareil commence à chauffer : Le voyant rouge s'allume. Cela signifie que le stérilisateur est en train de chauffer.
- Attendez que le voyant s'éteigne pour la première fois.
- Dès que l'eau a atteint la bonne température, le thermostat se déclenche et le voyant s'éteint pour la première fois.
- COMMENCEZ MAINTENANT LE DÉCOMPTE ! Ce n'est qu'au moment où le voyant s'éteint pour la première fois que le temps de stérilisation indiqué dans votre recette commence à s'écouler.

Pendant la stérilisation :

- Il est normal que le voyant s'allume et s'éteigne de temps à autre pendant le processus. Le stérilisateur chauffe automatiquement pour maintenir une température constante.
La température réglée est la température que vous souhaitez obtenir dans vos bocaux, et non la température de l'eau elle-même.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, de la chaleur s'échappe. Il est tout à fait normal que le voyant se rallume aussitôt pour compenser la perte de température. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, mais d'un signe que le thermostat fonctionne correctement.

Utilisation du modèle avec minuterie



À savoir avant de commencer :

Vous pouvez choisir entre la stérilisation avec minuterie ou un mode continu permanent (par exemple pour la préparation de jus ou des sessions de plus de 2 heures).

Procédure d'utilisation :

- Remplissez le stérilisateur avec au moins 10 litres d'eau, branchez la fiche dans la prise de courant.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement (commutateur) :

- MINUTERIE ACTIVÉE (recommandé pour la stérilisation) Placez le bouton sur « start » ou « 0-120 » : réglez le bouton sur le mode automatique. La minuterie détermine le début et la fin du processus. La minuterie intégrée se met automatiquement en marche dès que l'eau a atteint la température réglée. Dès que la température descend en dessous de la température réglée, la minuterie se met en pause jusqu'à ce que la bonne température soit de nouveau atteinte.
  Vous n'avez pas besoin de surveiller vous-même le temps avec une minuterie de cuisine ; le temps de préchauffage est automatiquement pris en compte.
- MINUTERIE DÉSACTIVÉE (chauffage continu) Placez le bouton sur « ARRÊT » ou « Dauerbetrieb » : réglez le commutateur sur le fonctionnement permanent. Dans ce mode, la minuterie n'éteint pas automatiquement l'appareil.

- Réglez la température et la durée de stérilisation : Tournez le bouton de température sur la position souhaitée (par exemple 80 °C ou 100 °C).
- Tournez le bouton de la minuterie sur la durée de stérilisation prescrite par votre recette.
- Le voyant s'allume et le stérilisateur commence à chauffer.
- *Le voyant reste allumé pendant toute la durée de la stérilisation automatique (minuterie désactivée).*
- Pendant le processus de stérilisation : Si vous soulevez le couvercle en cours de stérilisation, le stérilisateur perd de la chaleur. L'appareil réchauffera automatiquement pour maintenir la température réglée.
- Contrôlez régulièrement le niveau d'eau
- Fin du processus : Dès que le temps de stérilisation réglé est écoulé, la minuterie éteint automatiquement l'appareil et le voyant s'éteint. (Uniquement avec la minuterie activée)
- Après utilisation, retirez toujours la fiche de la prise de courant.

7. Fonction extraction de jus, réglage du point d'ébullition

Le mode « Extraction de jus » :

À l'extrémité du bouton rotatif, vous trouverez le mode « Extraction de jus/vapeur » (« Ensaften »). Dans ce mode, l'eau continue de bouillir sans interruption et génère un fort dégagement de vapeur. En raison de l'évaporation de l'eau, le **niveau d'eau minimal doit être de 15 litres.**

Quand l'utiliser ?

- Utilisez ce mode exclusivement lorsque vous équipez le stérilisateur de l'accessoire spécial à jus pour préparer du jus frais.
- Ne pas utiliser pour la stérilisation classique : N'utilisez jamais ce mode pour la stérilisation de légumes, de fruits ou de viande.

Réglage du point d'ébullition, stérilisation efficace à 100 °C :

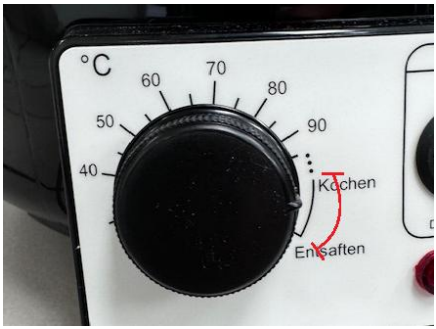
Vous voulez stériliser des légumes ou de la viande à 100 °C ? Dans ce cas, il n'est pas nécessaire que l'eau bouillonne fortement ni qu'il y ait un fort dégagement de vapeur. Cela consomme inutilement beaucoup d'électricité et entraîne une évaporation excessive de l'eau de cuisson.

Le point d'ébullition exact de l'eau varie selon le lieu et dépend de la pression atmosphérique. Vous pouvez facilement régler le stérilisateur sur le point d'ébullition idéal sans gaspiller d'énergie :

- Tournez le bouton vers la droite : Tournez complètement le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 100 °C (« Kochen »).

- Faites bouillir l'eau : Attendez que l'eau dans le stérilisateur bouillonne.
- Tournez lentement le bouton en sens inverse : Tournez maintenant très lentement le bouton vers la gauche (en direction des 90 °C) jusqu'à ce que vous entendiez le thermostat se déclencher.
  Résultat : À ce réglage, le thermostat maintient l'eau exactement à la température d'ébullition (100 °C). L'eau reste suffisamment chaude pour le processus de stérilisation, mais sans bouillonner fortement ni produire de vapeur excessive. Cela vous permet d'économiser de l'énergie et de mieux maintenir le niveau d'eau.

Sur les stérilisateurs de la marque WECK, la minuterie est désactivée entre les positions « ensaften » et « kochen ».



8. Modification de la température

Vous avez réglé par erreur une mauvaise température ou votre recette nécessite un changement de température en cours de cuisson ? Vous pouvez modifier à tout moment la température pendant le processus de chauffage ou de stérilisation :
Tournez le bouton : Il suffit de tourner le bouton de température vers la gauche ou vers la droite jusqu'à la nouvelle position souhaitée.
Voyant (sans minuterie) :

- Vous réglez une température plus élevée ? Le voyant s'allume pour indiquer que le stérilisateur chauffe.
- Vous réglez une température plus basse ? Le voyant s'éteint jusqu'à ce que l'eau ait refroidi pour atteindre la nouvelle valeur réglée.

9. Fin du temps de fonctionnement

Avant de retirer les bocaux, débranchez la fiche de la prise de courant**. Pour retirer les bocaux, utilisez une pince à bocaux.** Cet accessoire est indispensable pour éviter les brûlures.

10. Vidage de l'eau de cuisson

Ne le faites **que lorsque l'eau a refroidi**.
Vous vous protégez ainsi non seulement contre les brûlures, mais préservez aussi la surface du stérilisateur, qui ne supporte pas la chaleur sèche.
Il est conseillé de retirer les bocaux une fois le temps de cuisson écoulé, sinon ils continueront à cuire dans l'eau de cuisson chaude, qui ne refroidit que lentement.
Cependant, ne les refroidissez jamais dans de l'eau froide, car les bocaux pourraient se briser.

11. Nettoyage du stérilisateur

Attention : Ne plongez jamais l'intégralité de l'appareil dans l'eau, car le système électrique se trouve dans la structure inférieure en plastique et ne doit pas être mouillé.
Retirez toujours la fiche au préalable, puis essuyez l'extérieur du stérilisateur avec un chiffon humide et lavez l'intérieur. N'utilisez pas de produits abrasifs pour éviter de rayer la surface. Si l'eau est calcaire, une couche de calcaire se formera au fil du temps à l'intérieur du stérilisateur, et notamment au fond de celui-ci, ce qui peut avoir une incidence sur la puissance de chauffage ou le réglage de la température. Un dépôt calcaire peut être éliminé facilement à l'aide de vinaigre ou d'un détartrant du commerce. Suivez pour cela les instructions qui figurent sur l'emballage. Ensuite, rincez soigneusement la cuve.
Ne nettoyez jamais avec des produits chimiques en raison des risques pour la santé. Il restera toujours des résidus de produits chimiques qui pourraient se retrouver par la suite dans vos aliments.

Informations complémentaires

Modèles :

Stérilisateur en acier inoxydable :
Les poignées en acier inoxydable sont uniquement destinées à la manipulation à froid. **Branchez la fiche uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.**
Lors de la première utilisation, l'élément chauffant peut devenir visible au fond du stérilisateur et une légère décoloration peut apparaître à l'intérieur de celui-ci. Ce phénomène est normal et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.
Modèles avec robinet de vidange
Les modèles équipés d'un robinet de vidange s'utilisent exactement de la même manière que les modèles standard. Le robinet vous permet de verser facilement et de façon contrôlée des liquides chauds (tels que de l'eau chaude, de la soupe liquide, du vin chaud ou du jus de fruits).
Montage à la livraison : Pour éviter tout dommage lié au transport, le robinet de vidange est parfois livré **séparément** dans l'emballage. Avant la première utilisation, montez le robinet en le serrant fermement à l'intérieur du stérilisateur à l'aide de l'écrou en plastique fourni. Mettez bien en place le joint d'étanchéité pour éviter toute fuite.

Entretien et nettoyage : Nettoyez régulièrement le robinet en le démontant et en le rinçant soigneusement à l'eau chaude, éventuellement avec un nettoyant doux ou du liquide vaisselle. Cela permet d'éviter les obstructions et garantit un fonctionnement hygiénique.

Conditions de garantie du stérilisateur :

Le fabricant accorde sur cet appareil une garantie d'usine de **24 mois (2 ans)**. La période de garantie prend effet à la date d'achat par le premier utilisateur final.

- **Couverture :** La garantie couvre exclusivement la réparation ou le remplacement gratuit, au choix du fabricant ou de l'importateur, des pièces qui, après inspection, présentent manifestement un défaut matériel ou de fabrication.
- **Justificatif d'achat :** Le recours à la garantie ne peut être exercé que sur présentation d'un justificatif d'achat valide (facture, ticket de caisse ou certificat de garantie dûment rempli et tamponné).
- **Droit personnel :** La garantie du fabricant est strictement réservée à l'acheteur d'origine ou au premier utilisateur et n'est pas transférable.
- **Durée de la garantie en cas de réparation :** Les réparations ou remplacements de pièces effectués pendant la période de garantie n'entraînent pas de prolongation ni de réinitialisation de la durée de garantie initiale de 24 mois.
- **Non-conformité :** Si un défaut ne peut être réparé efficacement pendant la durée légale de garantie, l'acheteur a droit à un remplacement ou à un remboursement (partiel) du prix d'achat, conformément aux dispositions légales.
- **Responsabilité :** La responsabilité pour des dommages indirects, des dommages consécutifs ou des dommages causés à des biens autres que l'appareil lui-même est expressément exclue, dans la mesure où les dispositions légales impératives le permettent.
  La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :
- Usure, rayures, décoloration et dommages esthétiques de l'appareil.
- Pièces fragiles en émail, en bakélite ou en plastique, sauf si le dommage résulte directement d'un défaut de fabrication à la livraison.
- Défauts résultant d'une tension secteur incorrecte, d'une installation défectueuse ou d'un raccordement électrique non conforme.
- Dommages, défauts ou déclenchement du dispositif de sécurité contre le fonctionnement à sec causés par un fonctionnement à sec, la mise en marche avec moins de 10 litres de liquide, ou le chauffage de liquides inadaptés ou épaissis (tels que sauces, miel, soupes liées ou purées). *Le déclenchement du dispositif de sécurité contre le fonctionnement à sec rend l'appareil définitivement inutilisable ; sa réparation n'est pas couverte par la garantie et doit être effectuée à vos frais par un professionnel agréé.*
- Dommages résultant d'une utilisation incorrecte, négligente ou non conforme, ainsi

que d'un entretien tardif ou d'un détartrage insuffisant.

- Dommages dus à une chute ou à un choc survenus après la remise de l'appareil.

Exclusion de la garantie
Le droit à la garantie s'éteint de plein droit si :
L'appareil est utilisé à des fins commerciales, professionnelles ou à d'autres fins non domestiques.
Des travaux de réparation ou de remise en état, des modifications ou un démontage ont été effectués par des tiers non agréés.

Droits légaux de garantie :
La présente garantie d'usine s'applique sans préjudice des droits légaux dont bénéficie le consommateur en vertu de la législation nationale et européenne en vigueur en matière de vente de biens de consommation.

Caractéristiques techniques

Versions en plastique :

Puissance 2000 watts

Tension 230V ~ 50Hz

Capacité 29 litres

Diamètre du stérilisateur 353 mm

Chauffage : résistance immergée en CuNi, avec sécurité intégrée contre le fonctionnement à sec et la surchauffe

Versions émaillées :

Puissance 1800 watts

Tension 230V ~ 50Hz

Capacité 29 litres

Diamètre du stérilisateur 353 mm

Chauffage : chauffage de fond en inox, avec sécurité distincte contre le fonctionnement à sec et la surchauffe.

Versions en acier inoxydable

Puissance 1800 watts

Tension 230V ~ 50Hz

Capacité 30 litres

Diamètre du stérilisateur 360 mm

Chauffage : chauffage de fond en inox, avec sécurité distincte contre le fonctionnement à sec et la surchauffe.