

LIVOO
Feel good moments

Notice d'utilisation

Stérilisateur à bocaux électrique



Référence : DOM334
Version : 1.4
Langue : Français



Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

1. Vérifier que le voltage de votre habitation correspond bien à celui recommandé pour l'appareil.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants
4. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
5. N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit ici. Un emploi inapproprié aboutira à la perte de la garantie.
6. En fonctionnement l'appareil devient chaud, donc danger de brûlures! Ne pas toucher les parties chaudes.

Notice d'utilisation

7. Veiller aussi que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
8. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
9. Poser l'appareil sur une surface stable, plane et sèche, pas sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme. Ne jamais transporter lorsqu'il est chaud ou plein de bocal ou plein de liquide chaud.
10. Débrancher en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi.
11. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Le câble doit être protégé contre l'humidité.
12. Cet appareil est prévu pour l'usage domestique et pas pour une utilisation commerciale.
13. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. (*).
14. L'appareil ne doit pas être nettoyé par un jet d'eau.
15. L'appareil ne peut pas être installé dans un endroit où un jet d'eau pourrait être utilisé.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
17. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.

Notice d'utilisation

18. Concernant les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture, merci de vous référer au paragraphe ci-dessous « nettoyage » du manuel
19. Il existe un risque de potentielles blessures en cas de mauvaise utilisation.
20. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation
21. Les instructions pour l'entretien incluent les indications pour détartrer, nettoyer et les détails pour le nettoyage à grande eau et le nettoyage des résidus indiqués pour des stérilisateurs ou des détartrants, référez-vous au paragraphe ci-dessous.
22. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - des fermes
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
 - Des environnements du type chambres d'hôtes

(*)Electricien compétent et qualifié : le service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou n'importe quelle personne qui est qualifiée, approuvée et compétente pour exécuter ce type de réparations afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas vous devez retourner l'appareil à l'électricien.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance: **1800W IPX3**



Notice d'utilisation

Voltage: **220-240V~50Hz**

Capacité : **27L**

Généralités

Le stérilisateur est utilisable de diverses façons. Il peut être utilisé pour cuire, réchauffer, préparer des boissons et des plats conviviaux, blanchir les légumes, etc.

Pour préparer les aliments fibreux ou pâteux, chauffez-les lentement et remuez-les sans arrêt afin d'éviter qu'ils attachent.

Un protecteur thermique empêche la surchauffe de l'appareil.

S'il a surchauffé sans aliments, le laisser refroidir avant de le remplir afin d'éviter tout DANGER DE BRULURES DUES A LA PROJECTION DE LIQUIDE CHAUD OU DE VAPEUR.

Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude, car le choc thermique risque de détériorer l'émail.

Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent. Elles disparaissent très rapidement.

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur du récipient et faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau – pour se faire, régler le thermostat sur «MAX ».

LIVOO
Feel good moments
Notice d'utilisation

DESCRIPTION



Notice d'utilisation

Grille



UTILISATION

Tableau de stérilisation :

Le temps indiqué correspond au temps nécessaire à la stérilisation à partir du moment où la température sélectionnée est atteinte.

FRUITS	TEMPERATURE en °C	TEMPS EN MINUTES
Groseilles	85	20
Purée de pommes	90	30
Poires/Pommes	90	30
Fraises	75	25
Myrtilles	85	25
Framboises/mûres	80	30
Cerises	80	30
Mirabelles	90	30
Pêches	90	30
Abricots	90	30
Reines-claude	90	30
Groseilles à maquereau	80	30

Notice d'utilisation

Prunes/Quetsches	90	30
Coings	95	30

LEGUMES	Température en °C	Temps en minutes
Chou-fleur	100 max.	90
haricots	100 max.	120
Grosses Fèves	100 max.	90
Pois	100 max.	120
cornichons	90	30
carottes	100 max.	90
Chou-rave	100 max.	90
courges	90	30
Choux de Bruxelles	100 max.	120
asperges	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
tomates	90	30
champignon	100 max.	110
cèleri	100 max.	110

VIANDES	Température en °C	Temps en minutes
rôti	100 max.	75
goulasch	100 max.	75
Gibier et volaille	100 max.	75
Viande Hachée, Chair à saucisse	100 max.	110
Foie gras cuit	80	120
Foie gras mi-cuit	90	60

Notice d'utilisation

Saucisses et côtelettes	100 max.	75
-------------------------	----------	----

Recommandations :

Verser toujours de l'eau dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche.

Ne pas remplir complètement le récipient d'eau, au maximum jusqu'à 4 cm en dessous du bord, ceci afin d'éviter d'éventuelles projections d'eau chaude.

Attention:

Risques d'ébouillantage par échappement de vapeur et projection d'eau chaude

Lorsque l'appareil chauffe, la paroi est très chaude. Ne pas le transporter. Le saisir uniquement par les poignées isolantes et ne le transporter que lorsqu'il est suffisamment refroidi.

Réglage de la température

Votre appareil est équipé d'un thermostat réglable sans paliers de 60°C à 100°C.

Cet appareil est muni d'un réglage spécial «MAX» qui assure un chauffage permanent, sans arrêt du thermostat : positionner la minuterie sur "ON continue".

A la fin de la cuisson ou pour interrompre le fonctionnement, tourner le bouton de réglage sur à la position d'arrêt « OFF » et débrancher l'appareil de la prise de courant.

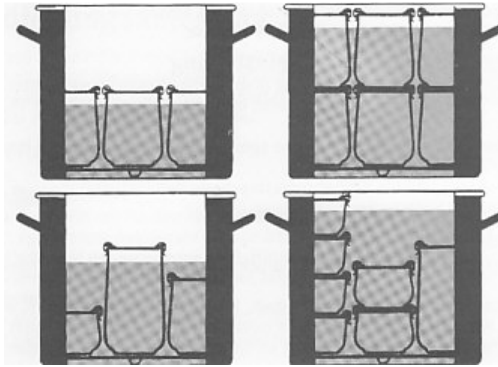
Consignes pour la cuisson

Si le thermostat est réglé trop fort, l'appareil chauffera constamment, il y aura donc un fort dégagement de vapeur, une perte d'eau, et un gaspillage d'énergie...

Mode d'emploi

1. Poser la grille dans l'appareil
2. Placer les bocaux bien fermés sur la grille. Vous pouvez empiler les bocaux les uns sur les autres
3. (Maximum 14 bocaux d'un litre).
4. Remplir la cuve d'eau jusqu'à ce que le pot le plus haut soit recouvert au $\frac{3}{4}$, comme indiqué dans les dessins suivants :

Notice d'utilisation



5. Mettre le couvercle en place
6. Brancher l'appareil
7. Choisir la température adaptée (voir tableau de stérilisation) et le temps souhaité pour qu'il démarre.
8. Le témoin de fonctionnement s'allume.
9. Quand le témoin de chauffe s'allume, la température choisie est atteinte.
10. A la fin de la cuisson, la minuterie sonne et l'appareil s'arrête automatiquement. Faire tourner le bouton du thermostat complètement vers la position « OFF » et débrancher l'appareil.
11. Attendre que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur grâce aux poignées.
12. Grâce au robinet, vous pouvez vider l'eau de l'appareil une fois la stérilisation terminée : placez le près d'un évier et ouvrir le robinet. Vous pouvez retirer les bords à l'aide de maniques.
13. Dans le cas d'une utilisation pour faire du vin chaud ou de la soupe, placez un verre en dessous du robinet et appuyer sur le levier pour vous servir puis relâchez le levier.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Enlever la grille et la nettoyer séparément.
3. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.
4. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en versant un verre de vinaigre d'alcool ou du détartrant alimentaire dans 2 litres d'eau et faire bouillir. Ceci afin d'éviter que le calcaire entraîne un mauvais fonctionnement de l'appareil.

Notice d'utilisation

5. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et veiller à ce que ni de la vapeur ni de l'eau ne pénètre à l'intérieur.
6. L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
7. Ne jamais utiliser de détergents ou d'objets/liquides abrasifs car cela endommage le revêtement émaillé.
8. Lorsque vous utilisez l'appareil comme faitout (vin chaud, soupes), après utilisation, dévisser le robinet en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Démonter la tête du robinet en la dévissant et nettoyer l'ensemble dans de l'eau chaude savonneuse. Puis revisser la tête du robinet sans forcer et remettez le robinet en place en veillant à ce que le joint d'étanchéité soit bien en place.



Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Équipement électrique et électronique)**

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis