



**STERILISATEUR AUTOMATIQUE
HAPPY CONSERV'PRO – LB3035
MODE D'EMPLOI**



Merci de nous avoir accordé votre confiance.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver correctement pour une utilisation future.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**



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.**

Lisez attentivement ce mode d'emploi que nous avons veillé à rendre le plus aisé possible. Conservez-le soigneusement avec votre preuve d'achat tenant lieu de certificat de garantie.

Little balance ne pourra être considéré comme responsable d'éventuels dommages résultant du non-respect des recommandations de sécurité.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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.

Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate d'une source de chaleur.

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures.

Ne pas utiliser et ne pas installer l'appareil dans un endroit où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé. Ne pas utiliser votre appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.

Alimentation électrique : Cordon d'alimentation : la longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'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. La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. 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. 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. Avant la mise sous tension de l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas arraché de l'appareil et seulement ensuite branchez-le 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. Il doit être examiné, réparé ou ajusté mécaniquement ou électriquement par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. 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. 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. 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 immédiatement le service après-vente. 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.

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, distribuer des boissons chaudes. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.

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, froide, 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 où il peut être surveillé par des personnes sachant l'utiliser.



AVERTISSEMENT ! L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Chaud et rempli, l'appareil ne doit pas être déplacé. Attention ! Lorsque vous retirez le couvercle à la vapeur qui s'échappe : Risque de brûlure. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement complet. Ne

jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude. Le stérilisateur présente une chaleur résiduelle après utilisation. En fin d'utilisation, débranchez la prise du secteur et laissez l'eau tiédir avant de retirer les bouchons.

Débranchez l'appareil en cas d'erreur pendant l'utilisation, avant chaque nettoyage et après chaque emploi.

Toujours garder l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

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.

Utilisez uniquement la grille et le couvercle fournis avec votre appareil.

En fonction du mode d'utilisation il peut y avoir une forte évaporation d'eau. Pour éviter l'évaporation, maintenez le couvercle sur l'appareil, évitez l'ouverture. Si nécessaire, ajoutez de l'eau bouillante pour éviter un choc thermique et rallongez le temps de cuisson.

Cet appareil n'est pas 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

SCHEMA & INDICATIONS



1. Couvercle amovible
2. Poignées thermo-isolantes
3. Cuve Inox
4. Robinet de vidange
5. Base
6. Interrupteur
7. Bouton thermostat
8. Voyant indicateur de fonctionnement
9. Bouton minuterie
10. Grille amovible

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve avec un chiffon humide.

Versez toujours de l'eau dans la cuve avant de mettre en marche l'appareil.

Faites fonctionner l'appareil une première fois, avec 10L d'eau. Réglez le thermostat au maximum.

Lors de la première utilisation, une légère fumée et odeur peut se dégager de l'appareil. Elles ne sont pas anormales sur un appareil neuf et disparaîtront rapidement.

IMPORTANT : Ne jamais remplir excessivement la cuve en eau, au maximum jusqu'à 5cm en dessous du bord. Si la cuve est trop remplie, il peut se produire des projections d'eau chaude.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE : L'appareil est équipé d'un thermostat dont le capteur détecte la température depuis le fond de la cuve. Le thermostat peut être réglé de 30°C à 100°C. La température est maintenue dans + ou – 5°C. Pour déterminer la température souhaitée, tournez le thermostat dans le sens horaire. Pour arrêter le thermostat, tournez le dans le sens antihoraire.

REGLAGE DU MINUTEUR : Le minuteur peut être réglé de 20 à 120 minutes. Pour régler le minuteur, tournez le dans le sens horaire. Pour l'arrêter, tournez le dans le sens antihoraire. Pour un fonctionnement en continu (par exemple pour maintenir à température une boisson chaude, en mode distributeur de boisson chaude), mettez le minuteur sur 0.

UTILISATION

1. Posez la grille amovible dans le fond de l'appareil. Ne mettez pas en fonctionnement l'appareil sans avoir recouvert la grille d'eau : vous risqueriez de la faire fondre, risque non couvert par la garantie.
2. Placez les bocaux fermés sur la grille. Les bocaux peuvent être empilés. Faites en sorte de laisser un espace entre les pots pour que l'eau puisse circuler.
3. Remplissez la cuve d'eau potable, jusqu'à ce que les pots les plus hauts soient couverts d'eau au minimum au $\frac{3}{4}$. Veillez à toujours laisser un minimum de 5cm sans eau en haut de la cuve pour éviter les projections d'eau chaude. Pour limiter le temps permettant d'atteindre la température cible, n'hésitez pas à remplir la cuve contenant les bocaux d'eau déjà chaude.
4. Fermez à l'aide du couvercle.
5. Branchez la prise électrique.
6. Réglez la température désirée grâce au bouton de gauche. Réglez la minuterie au maximum à l'aide du bouton de droite. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre en marche l'appareil. Le voyant indicateur de fonctionnement s'allume. Attention : si l'appareil est très rempli, la montée en température peut prendre un temps assez long, jusqu'à 1h30.
7. Une fois la température cible atteinte, une alarme sonore retentit. Réglez alors la minuterie à l'aide du bouton de droite, sur le temps nécessaire pour la recette. Le décompte commence.
8. Lorsque le temps sélectionné est terminé, l'appareil sonne.
9. Tournez le bouton du thermostat dans le sens antihoraire.
10. Appuyez sur l'interrupteur.
11. Débranchez l'appareil. **ATTENTION : Attendez que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur par ses poignées.**
12. Videz l'eau en utilisant le robinet de vidange.
13. Retirez le couvercle et sortez les bocaux à l'aide d'un gant isotherme.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

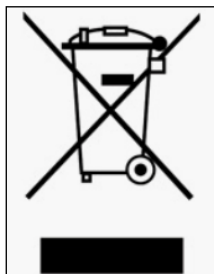
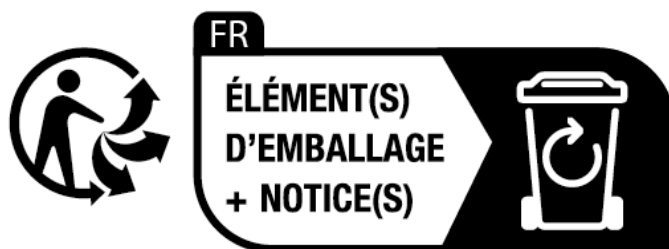
1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne le plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Évitez d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils risquent de rayer la surface.
4. Enlever la grille et la nettoyer séparément.
5. Utilisez un chiffon chaud et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cuve.
6. Rincez le robinet de vidange à l'eau chaude et au détergeant.
7. Périodiquement dissoudre les dépôts de calcaire en utilisant un détartrant : une couche de calcaire peut influencer sur le contrôle de la température.
8. Séchez soigneusement avant de réutiliser l'appareil.

RANGEMENT

Bien essuyer votre appareil avant rangement. Le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit frais et sec. Votre appareil doit être stocké à une température ambiante comprise entre 10°C et 35°C.

CONSEILS DE STERILISATION

1. Etapes préliminaires
 - Inspectez minutieusement les bords
 - Nettoyez impeccablement les bords
 - Remplissez les bords en laissant un espace de deux centimètres entre les aliments et le bord supérieur
2. Remplissage du stérilisateur
 - Versez deux litres d'eau tiède ou chaude au fond de la cuve
 - Disposez les bords sur la grille, en position verticale, en les espaçant légèrement les uns des autres.
3. Réglage des paramètres de stérilisation
 - La précision dans le réglage des paramètres de stérilisation est essentielle pour garantir une conservation sûre et durable des aliments.
 - Choisir la température adaptée. Chaque type d'aliment nécessite une température spécifique en fonction de son acidité. Reportez-vous aux indications de la recette.
 - Déterminer la durée idéale, en fonction du contenu et de la taille des bords.
4. Fin de cycle
 - Eteindre le stérilisateur et laisser reposer. Une manipulation précipitée peut provoquer des brûlures.
 - Ouvrir le stérilisateur et sortir les bords.
 - Vérifier l'étanchéité des couvercles.



DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits. Se renseigner auprès de son distributeur ou de son administration.

