



# PRÉSERVATEUR DE FRUITS

Modèle : BAT - ZJ28E  
STERILISATEUR REDWOOD  
MANUEL D'UTILISATION



POUR USAGE A L'INTERIEUR

**Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**MISE EN GARDE : Suivre impérativement ces indications pour éviter tout problème de fonctionnement dû à une mauvaise utilisation du stérilisateur.**

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 Volts, avec connexion à la terre.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.



**ATTENTION ! Surfaces chaudes**

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil pendant l'utilisation. Attendre que le stérilisateur refroidisse.

**ATTENTION !** Ne déplacez pas le stérilisateur lorsqu'il contient du liquide chaud. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Pour soulever le stérilisateur, servez-vous des poignées sur les côtés, n'utilisez pas la poignée du couvercle. Au besoin, utiliser des gants.

- ATTENTION au fort dégagement de chaleur et de vapeur lorsque vous retirez le couvercle (risque d'ébouillantage).
- Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne mettez pas la base dans l'eau ou dans un autre liquide pour éviter une décharge électrique.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas de parties chaudes.
- Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le réservoir est vide. Si cela devait malencontreusement arriver, laissez refroidir l'appareil avant de le remplir pour éviter le danger de brûlure dû à la projection de liquide chaud ou de vapeur.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz, d'un brûleur électrique, d'un four chaud ou d'une source inflammable.
- Mettez l'appareil sur une surface plane et stable qui supporte la chaleur. Maintenez-le à l'écart du bord d'un comptoir pour éviter un accident. Laisser un espace d'au moins 25 centimètres de chaque côté de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne suspendez pas le cordon électrique à proximité ou sur un bord tranchant ou une surface chaude.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de fixer ou d'enlever les pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne touchez pas la cuve extérieure pendant le fonctionnement ou pendant qu'il est chaud. Utilisez la poignée ou un bouton.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- Ne laissez pas l'appareil branché à la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Ne pas utiliser le stérilisateur pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
  - La température ambiante pour l'utilisation de cet appareil est comprise entre 10-38°C et le taux d'humidité ne doit pas dépasser 90 %.
  - La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  - La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
  - Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
  - N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si l'une de ses pièces, telles que le cordon ou la fiche, est endommagée. Contactez un centre de service agréé ou un technicien expérimenté pour toute réparation ou tout remplacement.
  - MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
  - Pour connaître les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
  - MISE EN GARDE: éviter tout débordement sur le connecteur.
  - AVERTISSEMENT : Risque de blessure si vous n'utilisez pas correctement cet appareil.
  - Après avoir mis les bocaux et l'eau à l'intérieur, le niveau d'eau doit pas dépasser le repère maximum.
- Remplissage du stérilisateur :
1. Le robinet de sortie doit être fermé.
  2. Ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau maximum marqué à l'intérieur du réservoir.
  3. Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil si le niveau de liquide est trop bas.
  4. Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude.

## CONSIGNES COMPOSANTS REMPLAÇABLES

Ne pas modifier les systèmes de sécurité. Utiliser uniquement des pièces d'origine et non des marques falsifiées.  
L'utilisation d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.

## CONSIGNES D'INSTALLATION

Liste des pièces :





## CONSIGNES D'UTILISATION

Le stérilisateur est utilisable de diverses façons : aliments en conserve, préparation de boissons.

### **Préparation d'aliments/de bocaux de conservation :**

La propreté pendant la préparation est la priorité absolue pour des raisons de durabilité. Les fruits et les légumes doivent être de bonne qualité.

Utilisez de préférence des bocaux de conservation avec un joint en caoutchouc et une attache avec levier. Les bocaux de conservation ne doivent pas être endommagés.

1. Les bocaux de conservation doivent être exempts de germes et de bactéries. Dans le cas contraire, la conserve peut gâter prématurément. De préférence, faites bouillir les bocaux de conservation pendant 5 à 7 minutes avant d'ajouter les aliments.

2. Utilisez un entonnoir lors du remplissage des bocaux de conservation, si possible. Les bords des bocaux de conservation doivent être propres lorsque les bocaux sont fermés hermétiquement.

3. Fermez hermétiquement les bocaux aussi rapidement que possible après le remplissage:

Placez le joint en caoutchouc sur le bord supérieur du bocal de conservation et placez le couvercle en verre sur le bocal de conservation. Le joint en caoutchouc est entre eux.

Fixez le couvercle en verre avec les attaches : Installez les attaches de verrouillage face à face.

Les bocaux de conservation sont désormais prêts pour la conservation.

### **Stérilisation :**

1. Posez la grille (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 d'eau).

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. Posez le couvercle.
5. Branchez 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. A l'aide du bouton de droite, réglez la minuterie (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) (0 à 180 minutes).
7. Réglez 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 (mode veille) 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. Attendez que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur par ses poignées.
14. Placez l'appareil près d'un évier et ouvrez le robinet pour vider l'eau.
15. Otez les bocaux à l'aide d'un gant isotherme ou d'un ustensile adaptée.

#### **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. Contrôler la bonne qualité des joints des bocaux. Les changer s'ils sont poreux, détendus, ou abîmés. 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 ou tout simplement de poser un poids sur les bocaux.

Tableau de conservation (pour référence uniquement)

VIANDE	TEMPÉRATURE EN °C	DURÉE EN MINUTE
Viande rôtie, en morceux (bien cuit)	100 (MAX)	85
<b>Bouillon</b>	100 (MAX)	60
<b>Gibier / volaille (bien cuit)</b>	100 (MAX)	75
<b>Goulash (bien cuit)</b>	100 (MAX)	75
<b>Viande hachée, chair à saucisse (cru)</b>	100 (MAX)	110
<b>FRUITS</b>		
Pommes tendres / dures	85	30/40
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires tendres / dures	90	30/80
Fraises / mûres	80	25
Rhubarbe	95	30
Groseille et cassis / canneberges	90	25
Abricot	85	30
Mirabelle / reine-claude	85	30
Pêche	85	30
Prunes	90	30
Coing	95	30
Myrtilles	85	25
<b>LEGUMES</b>		
Chou fleur	100 (MAX)	90
Asperge	100 (MAX)	120
Petit pois	100 (MAX)	120
Cornichon	85	30

## CONSIGNES D'ENTRETIEN

- Lors de la première utilisation une légère fumée et odeur peuvent apparaître. Il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau et régler le thermostat sur « MAX ».
- Débranchez toujours la fiche secteur avant de procéder au nettoyage du stérilisateur.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Enlever la grille et la nettoyer séparément.
- Après chaque utilisation, enlever le robinet en le dévissant en tournant vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Démonter la tête du robinet et nettoyer l'ensemble dans de l'eau savonneuse, puis rincer abondamment. Revisser la tête du robinet sans forcer sur le filetage, puis replacer le robinet en s'assurant de la présence du joint d'étanchéité (rainure dans écrou) en serrant sans forcer pour ne pas détériorer le joint, le filetage et la cuve. **Pensez à changer le joint régulièrement.**
- Nettoyez le fond du récipient avec une brosse souple ou un chiffon humide. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou durs pour éviter d'endommager la surface.
- En cas de présence d'huile ou d'excédent d'aliments après la stérilisation, veuillez utiliser du savon pour faciliter le nettoyage puis rincez complètement avec de l'eau.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. Puis essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges rugueuses, de détergents corrosifs, d'éponges en paille de fer ou d'objets métalliques pour nettoyer les éléments intérieurs et extérieurs de l'appareil.

### Détartrage de l'appareil

- Une eau dure peut causer des dépôts à l'intérieur du réservoir et endommager l'appareil.
- La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil.
- Dissoudre les dépôts de calcaire en versant un verre de vinaigre d'alcool blanc ou du détartrant alimentaire dans 2 litres d'eau et faire bouillir. Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage.

### Rangement

- Avant de mettre l'appareil dans l'emplacement de rangement, assurez-vous toujours que l'appareil soit débranché de la prise secteur et ait complètement refroidi.
- L'appareil doit être rangé dans un lieu frais, propre et sec.

## DEPANNAGE & CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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 électrique distinct. 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.

### Spécifications techniques :

Watts : 2000

Litres : 31

Dimension intérieure (cm) : 30 x 36.5

Dimension extérieure et poids (kg) : 48,5 x 38 x 39 - 4,9 kg

Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau avant de l'avoir débranché ! Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau avant de l'avoir débranché ! Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou s'il y a été immergé.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	CONSEILLÉ
Le stérilisateur ne fonctionne pas.	Câble débranché ou coupure de courant.	Vérifiez le raccordement électrique.
Le stérilisateur coupe automatiquement l'alimentation électrique	Surchauffe ou évaporation sèche.	Pour redémarrer l'appareil, appuyez simplement sur le bouton de réinitialisation. Augmenter la température
Code erreur	E1 Court-circuit	Changer le capteur
Code erreur	E2 Ouverture	Reconnecter le capteur
Code erreur	E3 Ebullition à sec	Ajouter de l'eau et appuyer sur le bouton Reset

ATTENTION : Les codes erreur E1 et E2 ne peuvent être pris en charge que par du personnel formé ou qualifié. Risque de choc électrique ou d'incendie.

En cas d'anomalie quelconque dans le fonctionnement du stérilisateur, confiez-le au Service d'Assistante Technique le plus proche de votre domicile pour qu'il réalise les vérifications pertinentes.

**Before using this device for the first time, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.**

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

**WARNING: It is essential to follow these instructions to avoid any operational problems due to incorrect use of the sterilizer.**

For your safety, this appliance complies with the relevant standards and regulations.

- This appliance is intended for domestic use only.
- Check that the voltage of your appliance corresponds to that of your electrical installation. The power cord plug should be connected to a 220-240 volt wall socket with a ground connection.
- The appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons without experience or knowledge if they are properly supervised or if they have been given instructions on the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Children should not play with the appliance.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.



**CAUTION Hot surfaces**

Do not touch the metal parts of the device during use. Wait for the sterilizer to cool down.

**CAUTION:** Do not move the steriliser when it contains hot liquid. Do not touch hot surfaces. To lift the sterilizer, use the handles on the sides, do not use the handle on the lid. If necessary, use gloves.

- BE CAREFUL of the strong heat and steam generation when removing the lid (risk of scalding).
- Always keep the appliance under supervision when it is in operation.
- Do not place the base in water or other liquids to avoid electric shock.
- Make sure that the cord does not touch hot parts.
- The cable should be fully unwound during use.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid danger.
- Do not use the appliance if the tank is empty. If this should happen, let the appliance cool down before refilling it to avoid the danger of burns from hot liquid or steam.
- Do not place the appliance near a gas cooker, electric burner, hot oven or any other flammable source.
- Place the appliance on a flat, stable surface that can withstand heat. Keep it away from the edge of a countertop to avoid an accident. Leave a space of at least 25 centimetres on each side of the appliance. Do not place any objects on top of the appliance while it is in operation.
- Do not hang the power cord near or over sharp edges or hot surfaces.
- Unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch the outer tank during operation or while it is hot. Use the handle or a knob.
- The appliance must not be immersed in water.
- Do not leave the appliance plugged into the socket when not in use.
- Do not use the sterilizer for purposes other than those for which it was designed.
- The ambient temperature for the use of this device is between 10-38°C and the humidity must not exceed 90%.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The surface of the heating element shows residual heat after use.
- If the appliance shows signs of malfunction during use, unplug it immediately. Do not use a defective appliance or attempt to repair it.

-Do not use the appliance if it is damaged or if any part of it, such as the cord or plug, is damaged. Contact an authorized service centre or an experienced technician for repair or replacement.

- **WARNING:** Risk of injury if product is misused.

- For instructions on cleaning food contact surfaces, see «Cleaning and care».

- **CAUTION:** Avoid spillage on the connector.

- **WARNING:** Risk of injury if you do not use this appliance correctly.

- After placing the jars and water inside, the water level must not exceed the maximum mark.

Filling the sterilizer :

1. The outlet tap must be closed.

2. Do not fill the unit beyond the maximum level marked on the inside of the tank.

3. It is advisable not to use the appliance if the liquid level is too low.

4. Never pour cold liquid when the tank is hot.

## INSTRUCTIONS REPLACEABLE COMPONENTS

Do not modify the safety systems. Use only genuine parts, not counterfeit brands.

Use of accessories or equipment not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### Parts list :



# INSTRUCTIONS FOR USE

The steriliser can be used in a variety of ways: canning food, making drinks.

## Preparation of preserved foods/jars:

Cleanliness during preparation is the top priority for sustainability reasons. Fruits and vegetables should be of good quality.

Preferably use preserving jars with a rubber seal and a lever lock. The storage jars must not be damaged.

1. Preserving jars must be free of germs and bacteria. Otherwise, the canning may spoil prematurely. Preferably, boil the preserving jars for 5 to 7 minutes before adding the food.

2. Use a funnel when filling the canning jars, if possible. The edges of the preserving jars should be clean when the jars are sealed.

3. Seal the jars as soon as possible after filling:

Place the rubber seal on the top edge of the storage jar and place the glass lid on the storage jar. The rubber seal is between them.

Secure the glass lid with the clips: Place the locking clips face to face.

The storage jars are now ready for storage.

## Sterilisation

1. Put the rack on (do not operate the appliance unless the rack is covered with water....this will melt it... not covered by the warranty).

2. Place the jars tightly closed on the rack (to promote water circulation).

3. Fill the tank with drinking water until the topmost jar is at least  $\frac{3}{4}$  covered or completely covered if space permits, without exceeding the maximum level indicated in the tank.



4. Place the cover on.

5. Insert the plug into the socket, the display will light up for a short time and show 30 minutes by default and 80°C.

6. Use the right-hand button to set the timer (it will start automatically as soon as the water temperature is equal to the desired temperature = cooking time at the right temperature) (0 to 180 minutes).

7. Set the desired temperature with the left-hand button.

8. After setting the temperature, press the left button to start the cooking process (this is also an on/off button). At this point, the actual water temperature is displayed at the bottom left of the screen.

9. The bars above the timer are moving, indicating that the appliance is starting the cooking process. While the appliance is running, the display will turn off (sleep mode) but the cooking process will be in progress.

10. When the desired temperature is reached (temperature on the upper display = temperature on the lower display), the timer starts automatically, a small hourglass appears at the bottom of the minute number.

11. At the end of the cooking time, the appliance will stop when the timer has returned to 0 and will start ringing until you stop it by pressing the left button.

12. Disconnect the mains plug.

13. Wait for the water to cool before moving the sterilizer by its handles.
14. Place the unit near a sink and open the tap to drain the water.
15. Remove the jars using a cool glove or suitable utensil.

### **Useful tips:**

It is advisable to buy a book on pasteurisation, sterilisation and canning. Sterilisation must be carried out with perfect hygiene. Wash and dry the food well. It should be fresh, ripe and of good quality and not cut too thin. Beans, peas, broad beans and chickpeas should be blanched beforehand.

Jars or other containers should be scalded and drained on a clean cloth. Check the cleanliness of the containers. Check the quality of the jar seals. Change them if they are porous, loose or damaged. It is possible that some liquid from the inside of the jar may escape into the sterilisation water due to the pressure of the heat. The water may be slightly altered, but this will not affect the sterilisation process. Fill the jars or other containers to within 4 cm of the rim.

We advise you to fill empty jars with water, to place them together with the others to prevent them from turning over or simply to put a weight on the jars.

Conservation table (for reference only)

MEAT	TEMPERATURE IN °C	DURATION IN MINUTES
Roasted meat, in pieces (well done)	100 (MAX)	<b>85</b>
Broth	100 (MAX)	60
Game / poultry (well done)	100 (MAX)	75
Goulash (well done)	100 (MAX)	75
Minced meat, sausage meat (raw)	100 (MAX)	110
FRUIT		
Soft / hard apples	<b>85</b>	<b>30/40</b>
Applesauce	<b>90</b>	<b>30</b>
Cherries	<b>80</b>	<b>30</b>
Soft / hard pears	<b>90</b>	<b>30/80</b>
Strawberries / blackberries	<b>80</b>	<b>25</b>
Rhubarb	<b>95</b>	<b>30</b>
Currants / cranberries	<b>90</b>	<b>25</b>

Conservation table (for reference only)

Apricot	85	30
Mirabelle / greengage	85	30
Peach	85	30
Plums	90	30
Quince	95	30
Blueberries	85	25
VEGETABLES		
Cabbage flowers	100 (MAX)	90
Asparagus	100 (MAX)	120
Peas	100 (MAX)	120
Gherkin	85	30

## MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- When first used, a slight smoke and smell may appear. It is advisable to boil about 5 litres of water in the appliance and set the thermostat to «MAX».
- Always disconnect the mains plug before cleaning the steriliser.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Remove the grid and clean it separately.
- After each use, remove the tap by turning it counter-clockwise. Remove the tap head and clean the whole assembly in soapy water, then rinse thoroughly. Screw the valve head back on without forcing the thread, then replace the valve, making sure that the seal is present (groove in the nut) and tightening without forcing to avoid damaging the seal, the thread and the bowl. **Remember to change the seal regularly.**
- Clean the bottom of the container with a soft brush or a damp cloth. Never use sharp or hard objects to avoid damaging the surface.
- If there is oil or excess food after sterilisation, please use soap to facilitate cleaning and then rinse thoroughly with water.
- Wipe the case with a soft damp cloth. Then wipe with a dry cloth.
- Never use rough sponges, corrosive detergents, steel wool sponges or metal objects to clean the interior and exterior of the appliance.

### Descaling the appliance

- Hard water can cause deposits inside the tank and damage the appliance.
- The frequency of descaling depends on the hardness of the water and how often the appliance is used.
- Dissolve lime deposits by pouring a glass of white spirit vinegar or food-grade descaler into 2 litres of water and boiling. This is necessary because a layer of limescale can affect the temperature control or the power of the heater.

## **Descaling the appliance**

- Hard water can cause deposits inside the tank and damage the appliance.
- The frequency of descaling depends on the hardness of the water and how often the appliance is used.
- Dissolve lime deposits by pouring a glass of white spirit vinegar or food-grade descaler into 2 litres of water and boiling. This is necessary because a layer of limescale can affect the temperature control or the power of the heater.

## **Storage**

- Before placing the appliance in the storage compartment, always make sure that the appliance is disconnected from the mains and has cooled down completely.
- The appliance should be stored in a cool, clean and dry place.

# **TROUBLESHOOTING & TECHNICAL SPECIFICATIONS**

If the electrical circuit is overloaded because it has to supply power to other appliances in addition to the new appliance, the new appliance will not work properly. It is advisable to operate the appliance on a separate electrical circuit. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord should be at least equal to that of the appliance.

## **Technical specifications:**

Watts: 2000

Litres: 31

Internal dimensions (cm): 30 x 36.5

External dimensions and weight (kg): 48.5 x 38 x 39 - 4.9 kg

If this appliance is dropped or accidentally immersed in water or any other liquid, unplug it immediately. Do not attempt to remove the appliance from the water until it has been unplugged! Do not attempt to remove the appliance from the water until it has been unplugged! Do not use this appliance if it has been dropped into water or immersed in water.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ADVISED
The sterilizer does not work.	Cable disconnected or power failure.	Check the electrical connection.
The sterilizer automatically cuts off the power supply.	Overheating or dry evaporation.	To restart the appliance, simply press the reset button. Increase the temperature
Error code	E1 Short circuit	Change the sensor
Error code	E2 Open	Reconnect the sensor
Error code	E3 Dry boiling	Add water and press the reset button

CAUTION: Error codes E1 and E2 should only be handled by trained or qualified personnel. Risk of electric shock or fire.

In the event of any anomaly in the operation of the sterilizer, take it to the Technical Assistance Service nearest to your home to carry out the relevant checks.

# CONSIGNES POUR LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

## INSTRUCTIONS FOR WASTE DISPOSAL



Emballage recyclable - recyclable packaging



Triez et recyclez l'emballage - Sort and recycle the packaging



Notre entreprise contribue financièrement à un système global de tri, de collecte selective et de recyclage des déchets d'emballages ménagers - Our company contributes financially to a global system of sorting, selective collection and recycling of household packaging waste.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Cet appareil est un déchet électrique et électronique. Il doit être recyclé et ne doit pas être mis au rebut avec les déchets domestiques. This device is electrical and electronic waste. It should be recycled and not disposed of with domestic waste.



Conformité du produit relative aux dispositions des directives communautaires - Product conformity with the provisions of community directives.



Aptitude au contact alimentaire, ce symbole indique que les composants du produit répondent aux exigences réglementaires en vigueur et garantit que l'objet de présente pas de toxicité pour les aliments ou les boissons. - Food contact, this symbol indicates that the components of the product meet current regulatory requirements and ensures that the item is not toxic to food or drink

**2 ans de garantie  
2 years warranty  
2 anos de garantia  
2 Jahre gantie**

**WWW.KITCHEN-MOVE.COM**

Pour toute question / For any question :  
[support@batimex-import.fr](mailto:support@batimex-import.fr)

**IMPORTÉ PAR BATIMEX:**

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire  
13830 Roquefort La Bédoule France