

## Cuve de brassage INOX électrique 27 litres Avec robinet à boule en inox



### Éléments de l'appareil:

- 1 Poignée de couvercle
- 2 Couvercle
- 3 Poignées
- 4 Cuve en inox
- 5 Châssis
- 6 Régulateur de température (marge 10°C)\*
- 7 Enroulement du cordon et espace pour fiche (ouverture au bas de la cuve de brassage)
- 8 Voyant
- 9 Robinet à boule

### Avant de commencer à utiliser la cuve de brassage:

Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il contient des informations importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de la cuve de brassage.

Gardez ces instructions avec soin. Celui-ci devrait, si nécessaire, être remis au prochain utilisateur. Utilisez la cuve de brassage uniquement pour les activités mentionnées dans ce mode d'emploi.

Respectez toujours les mesures de sécurité lors de l'utilisation.

### Consignes de sécurité:

- Déroulez complètement le cordon et branchez-le uniquement dans une prise mise à la terre, en veillant à ce que les deux soient secs. La tension doit être conforme aux indications sur l'étiquette.
- Ne tirez pas le cordon sur des objets pointus, ne le pliez ou ne le roulez pas en double, ne le laissez pas sous la cuve de brassage et protégez-le de la chaleur.
- Utilisez uniquement une rallonge non endommagée. Ce cordon doit convenir à un minimum de 10A.
- Lorsque vous déroulez le câble (avec les mains sèches), ne tirez pas sur le câble.

### Ne mettez pas la cuve de brassage en fonctionnement et retirez immédiatement le cordon lorsque:

- La cuve de brassage ou le cordon sont endommagés.
- La cuve de brassage fuit.
- Vous soupçonnez des dommages parce que la cuve de brassage est tombée ou aurait pu être endommagée d'une autre manière.

Dans tous les cas précédents, faites réparer la cuve de brassage.

- Placez la cuve de brassage sur une surface plane et stable. Il ne doit pas être chaud, comme par exemple une plaque de cuisson ou à proximité d'une flamme de gaz sans protection. La cuve de brassage pourrait fondre.
- Si la cuve de brassage est trop remplie ou si elle est allumée sans le couvercle fermé, du liquide chaud peut éclabousser.

### Cette cuve de brassage est également adaptée pour:

- Stérilisation des conserves.
- Réchauffer de petites saucisses et autres.
- Préparer des boissons.
- Cuire des aliments solides qui doivent être brassés régulièrement pour ne pas coller au fond, comme les soupes.
- Préparation de jus (l'accessoire requis à cet effet est disponible séparément).

### Première utilisation:

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur et le couvercle de la cuve de brassage et laissez bouillir environ 5 litres d'eau. Vérifiez le robinet pour toute fuite.

Déroulez complètement le cordon. Ce cordon ne doit pas toucher la chaudière pendant l'utilisation.

### Note:

Si la cuve chauffe, il peut y avoir un risque de brûlure en raison du dégagement de vapeur. Ne déplacez pas et ne tirez pas sur le cordon lorsque la cuve est allumée.

Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à la vapeur chaude et aux gouttes d'eau de condensation.

- Les enfants ne sont pas conscients des dangers des appareils électroniques. La cuve de brassage ne doit donc être utilisée que sous la surveillance d'un adulte.
- Une cuve de brassage pleine est très lourde. Ne bougez que si la cuve est à moitié pleine.
- Ne plongez pas la cuve dans l'eau.
- En cas d'utilisation non conforme ou de réparation non conforme, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés à la cuve de brassage. Dans ces cas, la garantie complète expire.

### Important:

Pour éviter les **brûlures** ou la **caramélisation**, la mêche doit être **constamment** remuée pendant le chauffage et le refroidissement!

La cuve de brassage ne convient **pas** à un usage industriel.

Remplissez la cuve jusqu'à un maximum de 4 cm sous le bord et fermez le couvercle. Insérez la fiche dans la prise uniquement **après** avoir rempli la cuve.

### \* NOTE:

Le réglage **du thermostat** a une **marge de 10°C**. Cela signifie que la cuve atteint une température de 100°C en chauffage maximal, qui peut chuter à 90 °C, après quoi le thermostat se rallume et recommence à chauffer vers 100°C. Cette température est suffisante pour **obtenir** un bon résultat. Vous ne verrez pas constamment des bulles pendant la cuisson.

### La cuve de brassage ne peut pas être allumée sans eau.

Si la cuve de brassage est allumée sans eau vous devez attendre que la cuve soit complètement refroidie avant de pouvoir y verser de nouveau de l'eau. Ceci afin d'éviter la libération de vapeur chaude pouvant causer des brûlures.

Une légère odeur peut être observée lors de la première utilisation de la cuve de brassage. Ce n'est pas une cause d'inquiétude.

Après utilisation, éteignez la cuve de brassage et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez refroidir le contenu suffisamment. Lorsque vous soulevez le couvercle, laissez couler l'eau condensée dans la cuve. Une cuve pleine est lourde ; avant de déplacer la cuve, videz partiellement.

### La fiche d'alimentation doit être débranchée:

- En cas de dysfonctionnement de la cuve pendant l'utilisation.
- Pour le nettoyage et l'entretien de la cuve après utilisation.

### Nettoyage et entretien:

Avant de nettoyer, débranchez le cordon de la prise.

Ne plongez jamais la cuve dans l'eau. Rincez l'intérieur de la cuve.

Nettoyez l'extérieur seulement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants et abrasifs.

Les dépôts de calcaire sur le fond de la cuve peuvent entraîner une réduction de la chaleur et réduire la durée de vie de la cuve de brassage. La cuve de brassage doit donc être régulièrement détartée avec un détartant conventionnel.

Suivez toujours les instructions du fabricant pour cela. Après le détartage, rincez bien la bouilloire avec de l'eau.

Pour déplacer la bouilloire, enrroulez complètement le cordon et rangez la fiche dans l'ouverture appropriée. Cette ouverture est au milieu de la base.

Toute réparation de la cuve de brassage, y compris le remplacement d'un cordon endommagé, doit être effectuée par le fabricant ou une personne compétente. Ceci afin d'éviter des erreurs dangereuses.

Les réparations sous garantie ne peuvent être effectuées que par le fabricant.

### Garantie de 2 ans:

La cuve de brassage est conforme à la norme européenne 73/23 CEE et aux directives 89/336 CEE. Sous réserve d'ajustements techniques.