

Mode d'emploi original – AREBOS Conservateur d'aliments avec thermostat

# AREBOS

## Conservateur d'aliments avec thermostat

AR-HE-EA28TW / AR-HE-EA28TR



Suivez bien toutes les mesures de sécurité contenues dans ce mode d'emploi afin de vous assurer une utilisation en toute sécurité.

CE

Merci de votre confiance en AREBOS.

# Table de matières

<b>1. Consignes de sécurité</b> .....	<b>3</b>
1.1 Explication des symboles .....	3
1.2 Consignes de sécurité générales .....	4
1.3 Vue d'ensemble d'appareil .....	5
<b>2. Mise en service</b> .....	<b>6</b>
2.1 Faire bouillir l'eau .....	6
2.2 Protection anti-surchauffe.....	6
2.3 Thermostat .....	6
2.4 Mise en conserve.....	6
2.5 Exemple de recette : Confiture de cerises .....	8
<b>3. Nettoyage et Maintenance</b> .....	<b>9</b>
3.1 Consignes générales du nettoyage .....	9
3.2 Détartrage de l'appareil.....	9
3.3 Stockage .....	9
<b>4. Spécifications</b> .....	<b>9</b>
<b>5. Dépannage</b> .....	<b>10</b>
<b>6. Une élimination respectueuse de l'environnement</b>	<b>11</b>
6.1 Élimination et emballage .....	11
6.2 Élimination des vieux équipements .....	11
<b>7. Révocation/Reprise</b> .....	<b>11</b>
<b>Déclaration de conformité UE</b> .....	<b>12</b>

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois. Si vous donnez le produit à un tiers, ce manuel doit être remis avec le produit. Conservez le manuel d'instructions pour toute référence ultérieure. Les dessins de ce manuel peuvent ne pas correspondre aux objets physiques. Veuillez vous référer aux objets physiques.

## 1. Consignes de sécurité

### 1.1 Explication des symboles



Le marquage CE indique qu'un produit correspond aux dispositions légales des normes européennes et qu'il sera autorisé à être commercé.



Ce produit a été testé et certifié par le SGS. Le symbole "GS" est synonyme de sécurité contrôlée. Les produits marqués de ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Ce produit **ne doit pas** être jeté avec les ordures ménagères !



**Attention !** Surface chaude !



**Attention !** Pas au lave-vaisselle !

## 1.2 Consignes de sécurité générales

- Cet appareil ne doit qu'être utilisé par des enfants ayant plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensoriels ou mentales réduits ou une manque d'expériences ou savoir s'ils sont surveillés ou instruits concernant une utilisation sûre de l'appareil et les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'opérateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Les enfants ne réalisent pas les dangers qui peuvent apparaître pendant l'usage des appareils électriques. Donc tenez les appareils électriques à l'écart des enfants ou surveillez-les pendant l'utilisation. Dans tous cas, il faut une instruction précédente et correspondante.
- Avant la mise en service, examinez l'appareil complet et les pièces supplémentaires concernant des dégâts ou manques qui peuvent compromettre le fonctionnement de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement si les câbles de raccordement ont des dégâts. En cas d'un dégât l'appareil ne doit pas être utilisé.
- S'il vous plaît respectez-vous que l'appareil est uniquement installé correctement à une prise de ménage qui est conforme avec tous les indications sur la plaque de l'appareil.
- Avant le nettoyage et l'arrêt de l'appareil à long-terme, débranchez le connecteur.
- Débranchez aussi l'appareil si vous voulez le démonter ou monter.
- Ne débranchez pas le connecteur au câble de raccordement ; pour ce faire, touchez le connecteur.
- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou pour un autre but, il n'y a aucune responsabilité pour les dégâts en résultant.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre but que l'usage prévu.
- L'appareil est uniquement prévu pour l'usage domestique, non pas pour l'utilisation commerciale.
- Des réparations aux appareils électrique doivent être réalisées par des professionnels, car il y a des dispositions de sécurité à respecter et des dangers à éviter.

### 1.3 Vue d'ensemble d'appareil



Numéro de pièce	Désignation
1	Interrupteur ON/OFF
2	Voyant de mode de chauffage
3	Voyant de contrôle de température
4	Distributeur
5	Indicateur du niveau d'eau
6	Bouton de réglage de la température
7	Réservoir
8	Poignées
9	Couvercle
10	Poignée du couvercle
11	Bouton RESET (Sur la face inférieure de l'appareil)

## 2. Mise en service

### 2.1 Faire bouillir l'eau

- Remplir le récipient d'eau froide. Le niveau maximum est indiqué à l'intérieur du réservoir - ne pas remplir le réservoir plus que ce niveau. Veillez à ce que la température ambiante se situe entre environ 10-38 degrés Celsius et pas plus de 90% d'humidité.
- Branchez l'appareil qui correspond aux indications de la plaque signalétique. Placez le couvercle sur l'appareil. Allumez l'appareil en mettant le bouton d'alimentation sur "ON". Les voyants de la lampe chauffante s'allument. Régler le régulateur de température à la température désirée et l'appareil commencera à chauffer l'eau.
- Lorsque la température de l'eau souhaitée est atteinte, le thermostat automatique éteint le gros élément chauffant et allume le petit, ce qui maintient l'eau à la bonne température. S'il reste environ 3 tasses de liquide (environ 600 ml) dans le récipient, éteindre l'appareil et le débrancher de la prise.

Veillez noter que :

- Le robinet de vidange doit être fermé.
- Ne remplissez pas l'appareil au-dessus du niveau maximum indiqué à l'intérieur du récipient.
- Il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil si le niveau du liquide est trop bas.
- Ne laissez pas le liquide dans le contenant pendant de longues périodes.

### 2.2 Protection anti-surchauffe

- Si l'appareil chauffe sans ou avec trop peu contenu à la température réglée, la protection anti-surchauffe préinstallé sera active et l'appareil s'arrête automatiquement dès qu'il sera trop chaud. Si c'est le cas, débranchez-vous la fiche secteur et laissez-vous refroidir l'appareil. Pour utiliser l'appareil encore une fois, branchez-le comme l'habitude à la prise murale et allumez-le avec l'interrupteur ON/OFF. Par cette fonction de la protection anti-surchauffe le thermostat sera désactivé, poussez-vous maintenant avant régler la température souhaitée le bouton RESET au côté inférieur de l'appareil (marqué par un sticker) et le thermostat sera active. L'appareil fonctionne encore une fois irréprochablement.

### 2.3 Thermostat

- L'appareil contient un thermostat. L'appareil s'arrête automatiquement dès qu'il a atteint la température réglée, uniquement le témoin de contrôle allume à cause du maintien à la chaleur. Si la température baisse sous la température réglée, l'appareil s'allume automatiquement encore une fois et chauffe aussi jusqu'à la température réglée.

### 2.4 Mise en conserve

- Remplissez le récipient avec au moins 7 litres de l'eau. Mettez des verres préparées dans le récipient et mettez le couvercle (voyez aussi « Consignes pour la mise en conserve »).
- Branchez l'appareil.
- Prérégalez la température correspondant au « Tableau de la mise en conserve ». Le témoin de contrôle allume. L'appareil commence à chauffer.
- Après la mise en conserve réglez le régleur de la température sur la position « C° » et débranchez la fiche secteur. Enlevez les verres (Attention risque de brûlure !), mettez-les sur un chiffon et couvrez-les avec un chiffon.  
En cas des verres avec fermeture à pinces, laissez les pinces jusqu'à la refroidissement complète sur les verres.  
En cas d'une mise en conserves des doses, mettez-les en suite dans l'eau froide.

- Les temps des mises en conserves ne doivent jamais être dépassés ; en cas de doute il faut utiliser des valeurs plus hautes.

Veillez noter que :

- Le temps d'ébullition ne commence que lorsque la température pré réglée est atteinte. Veillez en tenir compte lors du réglage du temps de cuisson.

**Préparation des choses à mettre en conserve :**

- Lavez bien les fruits et les légumes sans les écraser et laissez-les égoutter. Les haricots verts et les pois sont plus durables s'ils sont blanchis avant la mise en conserve.

**Préparation des verres et fermetures :**

- Les verres, doses, bouteilles et fermetures sont à nettoyer avec l'eau chaude, rincez-les après et laissez-les égoutter sur un chiffon propre.
- Vérifiez si les récipients ont des résidus ou dégâts.
- Laissez les fermetures dans l'eau clair jusqu'à l'utilisation. N'utilisez pas d'anneaux et de capuchons en caoutchouc poreux, endommagés et trop étirés.
- Remplissez les récipients jusqu'à 2 cm sous le bord. Dans le cas d'aliments pâteux à cuire (par ex. compote de pommes), laissez 3-4 cm de bord, dans le cas de saucisses de toutes sortes, ne remplissez que les  $\frac{3}{4}$  des récipients.
- Fermez bien les récipients avec fermetures à vis, à genouillère ou à pince.

**Après la mise en conserve :**

- Vous pouvez utiliser la même eau pour plusieurs procédures de la mise en conserve à la suite.
- Ne mettez pas des verres froids dans l'eau chaude, mais préchauffez les verres.
- Ne videz pas immédiatement et complètement le stérilisateur, mais laissez de l'eau dedans pour refroidir afin que le fond est couvert.
- Fermez immédiatement les bouteilles après la terminaison du temps de la stérilisation.
- Il est pratique d'étiqueter les verres, doses, etc. (le date et contenu).
- Les conserves se conservent mieux au sec, au frais et à l'obscurité.

**Conseils pour la conservation et l'ébullition :**

- Pour des raisons de durabilité, la propreté pendant la préparation est la priorité absolue. Les fruits et légumes doivent être de bonne qualité.
- Lors de l'insertion des verres, la température de l'eau et celle du verre doivent être à peu près les mêmes. Ne placez pas de chiffon entre le fond du bol et les verres. Le verre le plus haut doit être entouré d'eau à environ  $\frac{3}{4}$ . En cas de double occupation, la couche inférieure est donc inondée. Ne faire fonctionner la machine automatique de mise en conserve ou le distributeur de boissons chaudes qu'avec le couvercle en place.
- **Cet appareil dispose d'un robinet de vidange pratique pour éliminer les liquides fins (par ex. le vin chaud). Cet appareil peut donc également être utilisé comme distributeur de boissons chaudes.**

**Tableau de la mise en conserve**

<b>Fruit, Légume, Viandes</b>	<b>Régleur du thermostat en °C</b>
Abricots	80
Compote de pommes	90
Poires (douces)	90
Poires (durs)	90
Fraises	80
Myrtilles	85
Framboises	80
Groseilles	90
Mirabelles	80
Prunes	90
Pêches	80
Reines-claude	80
Griottes ou bigarreaux	80
Groseilles à maquereau (vertes)	80
Chou-fleur	Cuisiner
Haricots	Cuisiner
Pois	Cuisiner
Concombres	80
Chou-rave	Cuisiner
Asperge	Cuisiner
Épinard	Cuisiner
Tomates (complètes)	90
Rôti en un seul morceau	100
Bouillon de Bœuf	100
Goulasch bien frit	100
Masse de saucisse de viande hachée (crue)	100

**2.5 Exemple de recette : Confiture de cerises**

- **Ingrédients :**
  - 1 kilo de cerises
  - 0,5 kilo de sucre gélifiant (rapport 1 :2)
  - 1 gorgée de jus de citron
- **Préparation :**
  - Coupez les cerises lavées et dénoyautées en deux et mettez-les dans une casserole, ajoutez le sucre gélifiant, écrasez légèrement les fruits et portez ça à ébullition.
  - Ajoutez une gorgée de jus de citron et cuisez encore environ 3 à 5 minutes en remuant fréquemment.
  - Filtrez le mélange à travers un petit tamis, versez immédiatement dans des verres et fermez-les bien.

## 3. Nettoyage et Maintenance

### 3.1 Consignes générales du nettoyage

- Débranchez avant chaque nettoyage la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez le fond du pot avec une brosse douce ou un chiffon humide. N'utilisez jamais d'objets pointus ou durs pour éviter d'endommager la surface.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges rugueuses, de détergents caustiques ou d'éponges en laine d'acier ou en objets métalliques pour nettoyer les parties intérieures et extérieures de l'appareil.

### 3.2 Détartrage de l'appareil

- L'eau dure peut provoquer des précipitations 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. N'utilisez que des détartrants courants.
- Remplir le réservoir avec de l'eau et la quantité appropriée de détartrant.
- La solution est maintenant cuite dans le réservoir.
- La cuve doit ensuite être lavée et bouillie deux fois avec de l'eau pour éliminer tous les résidus du détartrant.

### 3.3 Stockage

- Avant de ranger l'appareil sur le lieu de stockage, assurez-vous toujours que l'appareil est débranché de la prise de courant et qu'il est complètement refroidi.
- L'appareil doit être stocké dans un endroit frais, propre et sec.

## 4. Spécifications

<b>Mannequin</b>	<b>AR-HE-EA28TW</b> <b>AR-HE-EA28TR</b>
Numéro de fabricant	4260627420087 4260627428984
Puissance	2500 W
Capacité	28 l
Mesures (LxLxH)	49 x 42,5 x 42,5 cm
Réglages de température	30 – 110 °C
Matériau	Acier inoxydable avec revêtement anti-rayures
Tension	220 – 240 V/50 Hz
Réglage du temps	20-120 Minutes
Poids	4,3 kg
Particularités	Sortie d'eau pour une vidange facile, pot à conserves et grille inclus.

## 5. Dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La machine est connectée à la source d'alimentation, mais le témoin lumineux n'est pas allumé.	La fiche n'est pas correctement branchée à la source d'alimentation et/ou Le témoin de contrôle du processus de chauffage est endommagé.	Vérifier la connexion correcte. et/ou Contactez le fabricant.
La machine ne chauffe pas, mais le témoin lumineux de chauffage s'allume.	Le régulateur de température est endommagé. et/ou L'élément chauffant est endommagé.	Dans les deux cas, contactez le fabricant.

## 6. Une élimination respectueuse de l'environnement

**Avertissement Risque d'étouffement !** Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Ne laissez jamais les enfants jouer avec du matériel d'emballage.

### 6.1 Élimination et emballage

- L'emballage de votre appareil est constitué de matériaux nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables et réduisent donc l'impact environnemental. Jetez l'emballage dans une poubelle pour matériaux recyclables.

### 6.2 Élimination des vieux équipements

- Les anciens appareils doivent être mis au rebut conformément aux directives et réglementations de l'autorité locale chargée de l'élimination des déchets. Vérifiez auprès de votre administration locale l'adresse du centre de recyclage le plus proche et livrez-y votre appareil.



Le symbole de la poubelle barrée sur un déchet d'équipement électrique ou électronique indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa vie. Des points de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques sont disponibles gratuitement dans votre région. Vous pouvez obtenir les adresses auprès de votre ville ou de votre administration locale. Vous pouvez découvrir d'autres options de retour créées par nos soins sur notre site web [www.arebos.de](http://www.arebos.de).

La collecte sélective des Déchets d'équipements électriques et électroniques a pour but de permettre la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de valorisation des Déchets d'équipements électriques et électroniques et d'éviter les conséquences négatives de leur élimination sur l'environnement et la santé humaine.

**Notre numéro de service clientèle : Tél. +33 (0) 971 076 016**

**Fax: +49 (0) 931 4523 2799 / E-Mail: [info@arebos.de](mailto:info@arebos.de)**

Adresse du bureau : Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

**Pour l'adresse de retour**, veuillez consulter les mentions légales :

<https://www.arebos.de/impresum/>

## 7. Révocation/Reprise

- Vérifier que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport. Signalez immédiatement les éventuels dommages à l'entreprise de transport avec laquelle le produit a été livré.
- **Révocation/Reprise** : veuillez noter que le remboursement intégral du montant de l'achat ne peut être effectué que si le produit retourné n'a pas été utilisé, est neuf et dans son emballage d'origine.

## Déclaration de conformité UE

Nous, la

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Allemagne

Déclarons par la présente que les appareils décrits ci-après respectent les exigences des directives européennes en matière de sécurité et de santé, de par leur conception et leur construction aussi bien que par les mesures prises par nous relativement au transport.

Nom du produit : AREBOS Conservateur d'aliments avec thermostat

Numéro de modèle : AR-HE-EA28TW / AR-HE-EA28TR

Numéro d'article : 4260627420087 / 4260627428984

La présente déclaration de conformité perd toute validité en cas de toute modification de l'appareil effectuée sans notre accord.

Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes :

2014/35/ UE Directive basse tension

2014/30/ UE Directive CEM

2011/65/ & 2015/863/ UE Directive RoHS

Date/Signature Fabricant/Lieu :

Würzburg, 11 février 2022



Signature :

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, directeur général

Représentatif de ces instructions d'utilisation/données techniques :

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, directeur général

Adresse du bureau :

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10 – 11

D-97074 Würzburg

L'adresse de retour figure dans l'impressum : <https://www.arebos.de/impressum/>

Numéro d'identification de TVA : DE 263752326

Le tribunal de l'inscription au registre du commerce est Würzburg, HRB 10082

N° Inscr. DEEE: DE 61617071