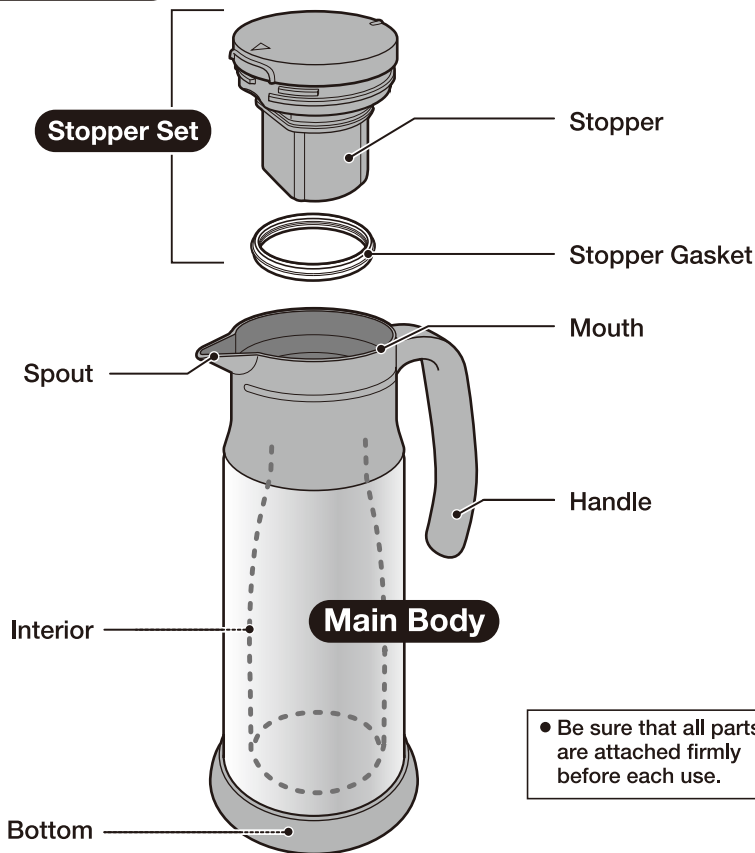


Stainless Vacuum Creamer / Dairy Server**Model No. SH-MAE10****Instruction Manual****Name of Each Part**

- Be sure that all parts are attached firmly before each use.

● The illustrations used in this instruction manual may vary from the actual product you have purchased.

Please read these instructions before use, and keep for future reference.

Important Safeguards

Contents may spill if the Server is tipped over.

Do not use for other than intended purposes.

This Server is for keeping beverages cold.

Never fill with hot beverages.

Doing so may cause burns.

Do not place near open flames (from gas stoves) or on top of electric heaters or IH cooking devices.

Doing so may cause fires, burns, or damage.

Do not allow infants or small children to use this product. Keep out of the reach of infants and small children.

Mishandling may cause injury or scalding.

Do not use under direct sunlight or near open flames from sources such as stoves.

Doing so may cause deformation or discoloration of the Server.

When carrying the Server, hold the handle firmly and do not tilt the Main Body.

- **Do not tilt the Server or carry it on its side.**

Doing so may cause the contents to spill.

- **Do not hold the Server by the Stopper Set.**

The Server may fall and be dangerous.

Do not place inside moving vehicles when filled.

Doing so may cause leakage, stains, or damage.

Always clean the inside of the Main Body, the Stopper, and the Stopper Gasket thoroughly after each use.

Not doing so may cause to rust or perforate, decay, mold, odor, or discoloration.

Always make sure that the Stopper Gasket is attached.

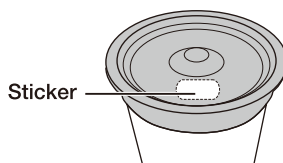
Otherwise, the Stopper Set may become loose during use and cause the beverage to pour from parts other than the Spout.

Do not disassemble the Main Body.

Doing so may lead to damage or accidents.

Do not remove the sticker on the bottom of the Main Body.

Doing so may cause rust or holes.



- Please follow these instructions to prevent scalding, deterioration and discoloration of beverages, as well as malfunction and staining of the Server.
-

Do not fill the Server with the following:

- **Dry ice and carbonated drinks:** Contents may spill out.
 - **Liquids high in sodium:** Although the liner is made of 18/8 stainless steel, salt may cause rust resulting in loss of thermal insulation.
 - **Fruit pulp and tea leaves:** May become caught on the Stopper Gasket and cause contents to spoil.
-

Avoid dropping or hitting against hard surfaces.

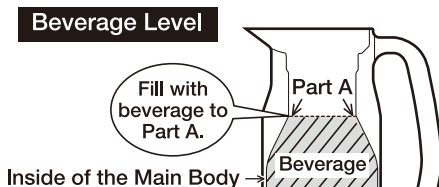
Damage to the plastic or the stainless steel surface of the Server may reduce its ability to keep beverages cold.

Always ensure that the Stopper Set is closed securely during use.

Otherwise, the Stopper Set may come off when the beverage is poured.

Only fill beverages to the level indicated in the illustration.

Be careful not to over fill the Main Body. Over filling may cause leakage.



Consume beverages within the same day to prevent from spoiling.

If left inside for a long period of time, the Server may deteriorate or corrode.

Warnings & Cautions

Do not force large ice cubes in.

Doing so may cause deformation or damage to the product.

At highly humid conditions, condensation may form on the Stopper Set.

Do not attach parts other than those specifically for this product.

Doing so may cause leaks or breakage.

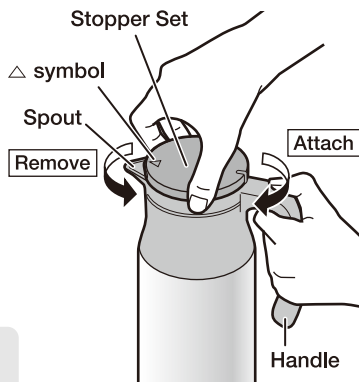
How to Use

- Before use, rinse the Stopper Set and the interior of the Main Body thoroughly with lukewarm water.

Always make sure that the Stopper Gasket is properly attached before using. Otherwise, the Stopper Set may become loose during use and cause the beverage to pour from parts other than the Spout.

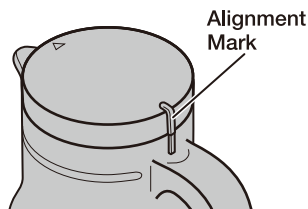
1 Remove the Stopper Set from the Main Body.

Hold the Handle with one hand and turn the Stopper Set in the direction labeled **Remove** in the illustration.



2 Fill with beverage and attach the Stopper Set securely.

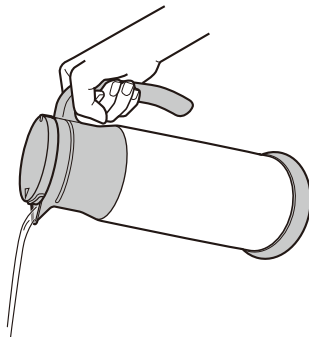
- Attach the Stopper Set securely so that the Alignment Mark is even. The $\triangle$ symbol should line up with the Spout.



Precool the Main Body with cold water for about one minute for better cold retention.

3 Pour beverages.

Tilt the Server to pour.

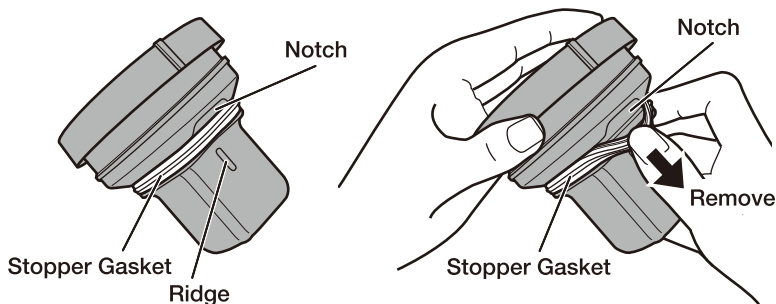


How to Remove and Attach Parts

■ Stopper Gasket

To Remove

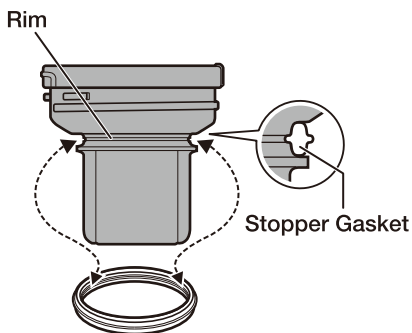
- Place your finger on the notch near the ridge located at the back of the Stopper and pull in the direction of the arrow as shown in the illustration to remove.



To Attach

- Be sure to attach the Stopper Gasket correctly to prevent malfunction or leaking of beverages.

Be sure to properly attach the Stopper Gasket to the rim as shown in the illustration.



Problem	Cause	Solution
The beverage (Interior, Stopper Set) has an odor.	Are you leaving beverages in the Main Body for long periods of time, or are the Interior, Stopper Set or Gasket dirty?	Refer to the section on how to take care of this product, and follow those instructions. (See pg. 7)
The product does not keep beverages cold.	Is the beverage you are placing in the Main Body cold enough?	Fill this product with adequately cold beverages to the proper level. (See pg. 3) For better cold retention, fill with cold water for about 1 minute. (See pg. 4)
There is a rattling noise when the Server is shaken.	The noise comes from the copper foil in the vacuum insulation to increase cold retention and does not indicate a malfunction.	

How to Take Care of Your Server

1. CLEANING THE INTERIOR

- ① Fill the Server with clean hot water and empty the Server.
- ② Fill the Server full using a food safe coffee pot cleaner and let sit for 10 to 15 minutes.
- ③ After the recommended time has elapsed use a large cleaning brush to thoroughly clean the inside of the Server.
- ④ Empty the content of the Server.
- ⑤ Refill Server with clean water, rinse and repeat until water is clear.

2. CLEANING THE PARTS

Use the three sink cleaning and sanitizing method to clean and sanitize the Stopper Set. The first sink filled with warm water and detergent solution, the second sink filled with warm clean water, and the third sink filled with cool water and sanitizer solution. Wash the Stopper and the Stopper Gasket with a dish washing liquid.

- ① Wash the Stopper with warm water and dishwashing liquid using a small brush.
- ② Rinse the Stopper with warm water.
- ③ Sanitize the Stopper by soaking in a sink filled with the sanitizer solution for 5 minutes.
- ④ Allow to air-dry completely.

3. SANITIZING THE MAIN BODY

- ① Fill the Main Body completely with sanitizer solution and allow to sit for 5 minutes.
- ② Empty sanitizer solution completely; make sure no sanitizer solution remains.
- ③ Allow the Main Body to air-dry completely.

When Cleaning Your Product:

- Do not use a dishwasher or dish-dryer. Do not boil to sanitize.
- Do not clean with thinner, benzene, abrasive cleaners or other harsh cleaners.
- Do not use chlorine type bleach.
- The product is washable, but do not soak it in water for an extended period of time.
- Wipe moisture off thoroughly to prevent water stains or rusting.

- Clean the product after each use to prevent odors and mold, and to keep the product sanitary.

- When storing the Server, place it inside a plastic bag before placing it in the box. Keep the box away from places with high temperature and humidity. Make sure that the product is clean and dried thoroughly before storing.

Replacement Parts (Stopper, Stopper Gasket)

- We take care in only using materials that are safe and hygienic for food contact. However, if plastic parts become damaged or its surface becomes rough, please replace them for optimum performance. The Stopper may need to be replaced due to time and wear. Please check them about once a year. When replacing parts, please record the model number and part name beforehand. Then contact either the store where you purchased the product or Zojirushi Customer Service. Replacement parts may be available for an additional charge.

SPECIFICATIONS:

Product: STAINLESS VACUUM CREAMER / DAIRY SERVER

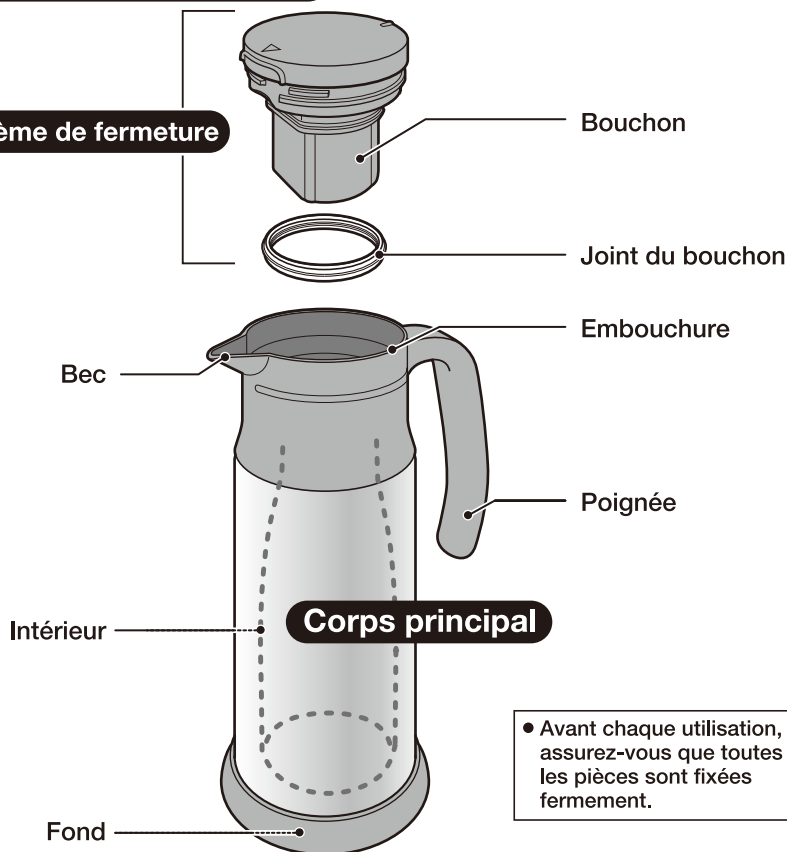
Model No.	Capacity	Weight	Cold Retention (Below)
SH-MAE10	34 oz. (1.0 liter)	22 oz. (0.6 kg)	41°F (5°C) @ 4 hrs.

- Cold Retention: 41°F (5°C) @ 4 hours. Rating is based on water at a starting temperature of 35±1°F (1.5±0.5°C) filled to full capacity and with the Stopper Set placed, at an ambient temperature of 86±3°F (30±2°C), with the product temperature pre-stabilized at an ambient temperature of 70±5°F (21±2.5°C).

Materials:	Inner Liner	Stainless Steel
	Exterior	Stainless Steel
	Mouth	Polypropylene
	Stopper	Polypropylene
	Gasket	Silicon

Manufacturer: Zojirushi Corporation

Address: 1-20-5 Tenma, Kita-ku, Osaka 530-8511, Japan

Crémier et cruche à lait sous vide en acier inoxydable**Numéro de modèle SH-MAE10****Mode d'emploi****Noms des différentes pièces**

- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont fixées fermement.

- Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi peuvent être différentes de l'apparence réelle du produit acheté.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation et les conserver précieusement.

Consignes de sécurité importantes

Le contenu peut s'écouler si la cruche isotherme est renversée.

Ne pas utiliser à d'autres fins que celles spécifiquement prévues.

Cette cruche isotherme sert à garder les liquides froids.

Ne jamais remplir de boissons chaudes.

Cela peut causer des brûlures.

Ne pas mettre près d'une flamme vive (de four à gaz), ni sur un appareil de chauffage électrique ou un appareil de cuisson à chauffage par induction.

Cela peut causer des incendies, des brûlures ou des dommages.

Ne pas laisser utiliser par les nourrissons et enfants en bas âge. Garder hors de portée des nourrissons et enfants en bas âge.

Cela peut causer une blessure ou un ébouillantage.

Ne pas utiliser sous les rayons directs du soleil, ni près des flammes vives de sources telles que les fours.

Cela peut causer la déformation et la décoloration de la cruche isotherme.

Pour transporter la cruche isotherme, tenir fermement la poignée et ne pas incliner le corps principal.

● **Ne pas incliner la cruche isotherme ou le transporter à l'horizontale.**

Le contenu risquerait de s'écouler.

● **Ne pas tenir la cruche isotherme par le système de fermeture.**

Il peut provoquer des blessures en tombant.

Lorsque le produit contient du liquide, ne pas le mettre dans un véhicule en mouvement.

Cela peut causer une fuite, des taches ou des dommages.

Toujours bien nettoyer l'intérieur du corps principal, le bouchon et le joint du bouchon après chaque utilisation.

Autrement il y a risque de rouille, de perforation, de décomposition, de moisissure, d'odeur nauséabonde ou de décoloration.

Toujours s'assurer que le joint du bouchon est fixé.

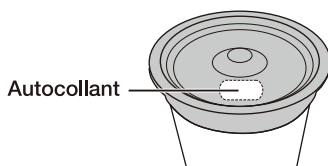
Autrement le système de fermeture risque de se desserrer pendant l'utilisation, entraînant l'écoulement du liquide par d'autres pièces que le bec.

Ne pas démonter le corps principal.

Cela peut causer l'endommagement du produit et des accidents.

Ne jamais enlever l'autocollant collé au fond extérieur du corps principal.

Le corps principal risque de se corroder ou de se percer.



- **Veillez suivre ces instructions afin d'éviter tout ébouillantage, altération ou décoloration des boissons, ainsi que tout dysfonctionnement ou coloration à l'intérieur de la cruche isotherme.**

Veillez ne jamais remplir la cruche isotherme avec les contenus suivants :

- **Neige carbonique ou boissons gazeuses :** Le contenu risquerait de se répandre.
- **Boissons riches en sodium :** Bien que la paroi interne soit en acier inoxydable 18/8, le sel peut provoquer une corrosion entraînant une perte d'isolation thermique.
- **Pulpe de fruits et feuilles de thé :** Peuvent se coincer dans le joint du bouchon et provoquer des fuites.

Eviter de laisser tomber ou de cogner contre des surfaces dures.

L'endommagement du plastique ou de la surface en acier inoxydable de la cruche isotherme peut affecter sa capacité de garder les boissons froides.

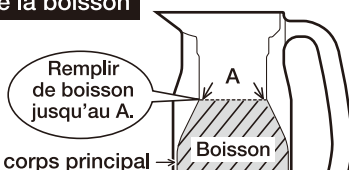
Toujours s'assurer que le système de fermeture est bien verrouillé pendant l'utilisation.

Autrement le système de fermeture risque de se détacher pendant le versage des boissons.

Limitier la quantité de boisson au-dessous du niveau indiqué dans l'illustration.

Prendre garde de ne pas trop remplir le corps principal. Le remplissage excessif peut causer le débordement.

Niveau de la boisson



Intérieur du corps principal →

Consommer les boissons le jour-même pour éviter de les abîmer.

Laissées à l'intérieur pour une période prolongée, elles peuvent détériorer ou corroder la cruche isotherme.

Mise en garde et précautions

Ne pas insérer de force des glaçons de grosse taille.

Cela peut causer sa déformation et l'endommager.

Dans des conditions d'humidité très élevée, de la condensation peut se former sur le système de fermeture.

Ne pas monter de pièces autres que celles conçues pour le produit.

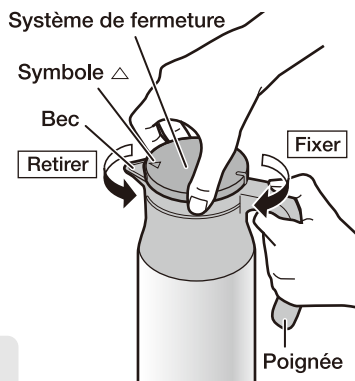
Cela peut provoquer une fuite ou un dysfonctionnement.

- Avant l'utilisation, bien rincer le système de fermeture et l'intérieur du corps principal à l'eau tiède.

Avant l'utilisation, toujours s'assurer que le joint du bouchon est bien fixé. Autrement le système de fermeture risque de se desserrer pendant l'utilisation, entraînant l'écoulement du liquide par d'autres pièces que le bec.

1 Retirer le système de fermeture du corps principal.

Tenir la poignée d'une main et tourner le système de fermeture dans le sens marqué **Retirer** sur l'illustration.

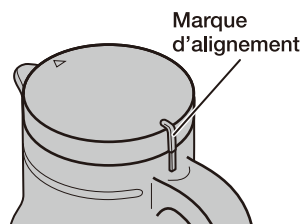


2 Remplir de boisson et fixer fermement le système de fermeture.

- Fixer fermement le système de fermeture de sorte qu'il soit aligné sur la marque d'alignement. Le symbole Δ doit être aligné sur le bec.

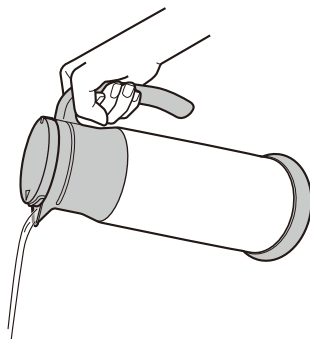


Refroidir à l'avance le corps principal avec de l'eau froide pendant environ une minute, pour une meilleure conservation du froid.



3 Verser les boissons.

Incliner la cruche isotherme pour verser.

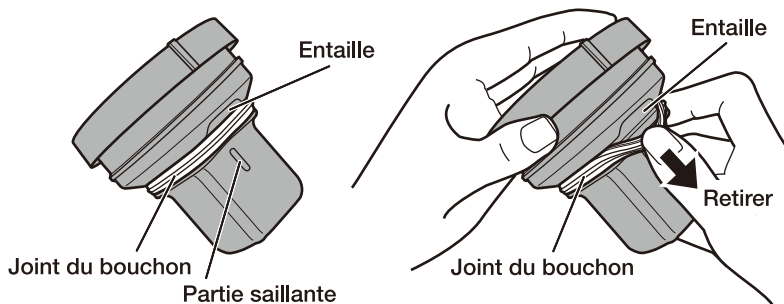


Comment retirer et fixer les pièces

■ Joint du bouchon

Pour retirer

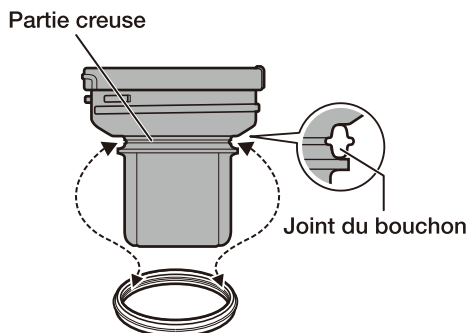
- Mettre un doigt sur l'entaille près de la partie saillante qui se trouve à l'arrière du bouchon, et tirer dans le sens de la flèche, tel qu'illustré, pour retirer le joint du bouchon.



Pour fixer

- S'assurer de bien fixer le joint du bouchon pour prévenir le dysfonctionnement ou l'écoulement des boissons.

S'assurer de bien fixer le joint du bouchon sur la partie creuse du bouchon, tel qu'indiqué sur l'illustration.



Questions - réponses

Problème	Cause	Solution
La boisson dégage une odeur (intérieur, système de fermeture).	Avez-vous laissé une boisson dans le corps principal pour une longue période de temps ? L'intérieur, le système de fermeture ou le joint est-il sale ?	Voir la section sur l'entretien du produit et suivre les instructions. (Voir page 7.)
Le produit ne garde pas les boissons froides.	La boisson mise dans le corps principal était-elle initialement assez froide ?	Remplir le produit de boissons bien refroidies et jusqu'au niveau adéquat. (Voir page 3.) Pour une meilleure conservation du froid, remplir d'eau froide pendant environ 1 minute. (Voir page 4.)
Un bruit de cliquetis est audible lorsque la cruche isotherme est agitée.	Ce bruit vient de la feuille de cuivre posée dans l'isolation sous vide pour une meilleure conservation du froid; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.	

Comment prendre soin de la cruche isotherme

1. NETTOYAGE DE LA PAROI INTERNE

- ① Remplissez la cruche isotherme d'une eau chaude et claire, puis videz-la.
- ② Faites infuser un plein pot de nettoyant à cafetière salubre pour les aliments dans la cruche isotherme, puis laissez reposer dans la cruche pendant 10 à 15 minutes.
- ③ Une fois le temps recommandé écoulé, utilisez une grosse brosse pour nettoyer à fond l'intérieur de la cruche isotherme.
- ④ Videz le contenu de la cruche isotherme.
- ⑤ Remplissez de nouveau la cruche isotherme d'une eau claire et rincez-la à fond jusqu'à ce que l'eau reste claire. Si l'eau ne reste pas claire, répétez la procédure jusqu'à ce que l'eau soit claire.

2. NETTOYAGE DES PIÈCES

Nettoyez et désinfectez le système de fermeture par la méthode de nettoyage et désinfection dans trois évier. Le premier évier rempli d'eau tiède et d'une solution détergente, la deuxième rempli d'une eau tiède claire, et le troisième rempli d'eau froide et d'une solution désinfectante. Lavez le bouchon et le joint du bouchon avec une solution de détergent de cuisine.

- ① Lavez le bouchon avec de l'eau tiède et du détergent à l'aide d'une petite brosse.
- ② Rincez le bouchon avec de l'eau tiède.
- ③ Désinfectez le bouchon en le plongeant dans l'évier rempli de la solution désinfectante, pendant 5 min.
- ④ Laissez sécher complètement à l'air.

3. DÉSINFECTION DU CORPS PRINCIPAL

- ① Remplissez complètement le corps principal d'une solution désinfectante et laissez reposer pendant 5 minutes.
- ② Videz toute la solution désinfectante; assurez-vous qu'il ne reste plus de solution désinfectante.
- ③ Laissez sécher le corps principal complètement à l'air.

Lors du nettoyage du produit :

- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Ne faites pas bouillir le produit pour le désinfecter.
- N'utilisez pas de diluant, benzine, lavettes à abrasif ou autres abrasifs.
- Ne pas javelliser.
- L'ensemble du produit est lavable, mais ne le laissez pas dans l'eau pour une période prolongée.
- N'oubliez pas d'essuyer toute l'eau pour éviter les traces d'eau et la rouille sur le produit.

- Nettoyez le produit après chaque utilisation pour éviter les odeurs et moisissures, et pour garder le produit hygiénique.

- Lorsque vous rangez la cruche isotherme, mettez-la dans un sac en plastique avant de la mettre dans la boîte. Gardez la boîte à l'écart des emplacements à température et humidité élevées. Avant de ranger le produit, assurez-vous qu'il est propre et bien sec.

Pièces de rechange (bouchon, joint du bouchon)

- Nous prenons soin d'utiliser seulement des matériaux sûrs et hygiéniques au contact de la nourriture. Par contre, si les pièces en plastique sont endommagées ou si leur surface devient rude, veuillez les remplacer pour assurer un rendement optimal. Il se peut que le bouchon doive être remplacé en raison de l'usure. Veuillez le vérifier une fois par année. Avant de faire remplacer les pièces, notez à l'avance le numéro de modèle et le nom de la pièce à remplacer. Contactez ensuite le magasin où vous avez acheté le produit, ou le service à la clientèle Zojirushi. Les pièces de rechange peuvent être disponibles moyennant des frais supplémentaires.

SPÉCIFICATIONS :

Produit : CRÉMIER ET CRUCHE À LAIT SOUS VIDE EN ACIER INOXYDABLE

Numéro de modèle	Capacité	Poids	Conserve le froid (à moins de)
SH-MAE10	34 oz. (1,0 litre)	22 oz. (0,6 kg)	41°F (5°C) @ 4 hrs.

- Conservation du froid : 41 °F (5 °C) après 4 heures, lorsque rempli à pleine capacité d'une eau froide de 35±1 °F (1,5±0,5 °C) avec le système de fermeture en place et une température ambiante de 86±3 °F (30±2 °C) et la température du contenant pré-stabilisée à une température de 70±5 °F (21±2,5 °C).

Matières :	Paroi interne	Acier inoxydable
	Extérieur	Acier inoxydable
	Bouche	Polypropylène
	Bouchon	Polypropylène
	Joint	Silicone

Fabricant : Zojirushi Corporation

Adresse : 1-20-5, Tenma, Kita-ku, Osaka 530-8511, Japon