

essentiel 

Stérilisateur de bocaux

ESB 1



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions.
Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au
DESIGN de nos produits.

Nous espérons que ce stérilisateur de bocaux vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure aux personnes.

Usage prévu

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il doit être utilisé selon les instructions de cette notice.
- N'utilisez jamais cet appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Ce stérilisateur a une capacité de 27 litres. Il peut être rempli jusqu'à un niveau maximal de 4 cm sous le bord de la cuve.
- Cet appareil peut servir aux usages suivants : la stérilisation des conserves, la cuisson au bain-marie, le réchauffage et la préparation des boissons chaudes, le blanchiment des légumes, etc.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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 ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.

Branchement/cordon d'alimentation

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde

- à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.**

- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Utilisation

- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface dégagée, plane et stable.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble car de la vapeur d'échappe vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.
- **N'utilisez jamais le stérilisateur sans eau.**
- Remplissez l'appareil avant de le brancher.
- **Le niveau de liquide dans la cuve ne doit jamais dépasser le repère maximum « MAX » indiqué sur la cuve.**
- Lors de l'utilisation, posez toujours les bocaux sur la grille de support fournie.

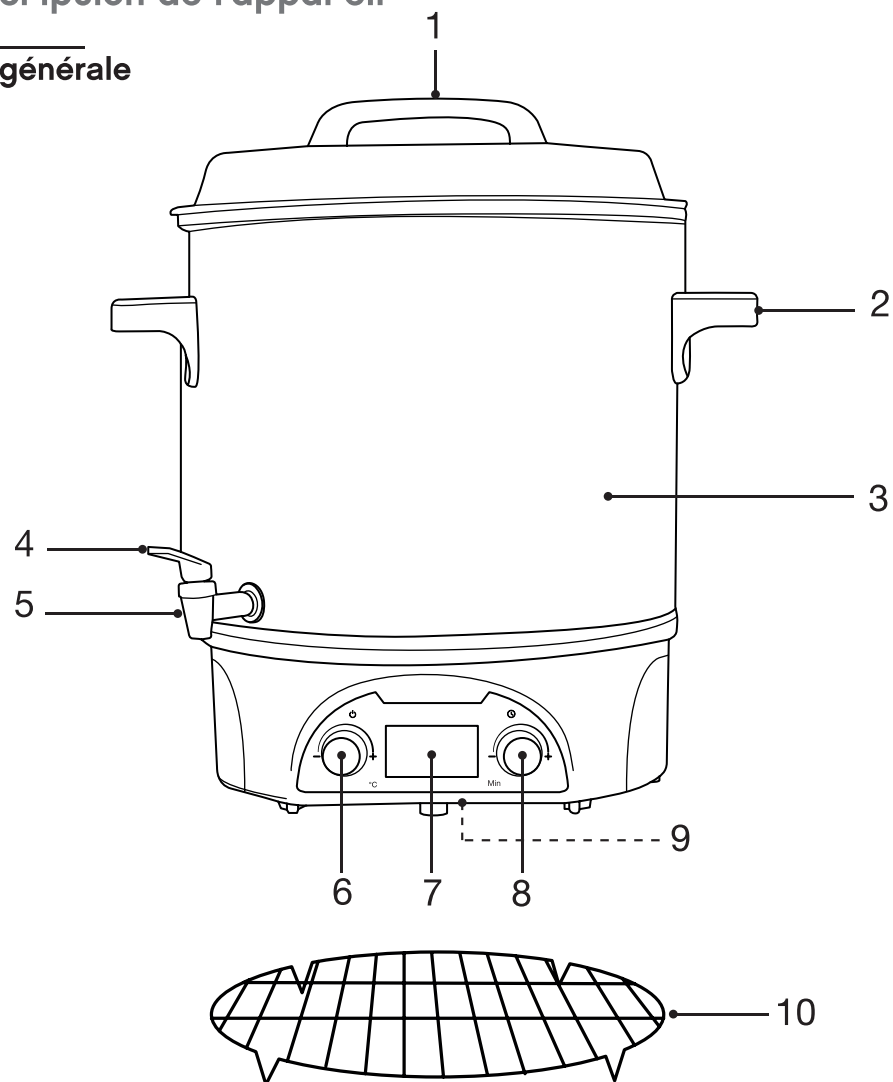
- La cuve remplie d'eau avec les bocaux est très lourde. Ne déplacez pas la cuve quand elle est remplie ou lorsque l'appareil est branché.
- **ATTENTION : Le corps de l'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas la cuve : Risque de brûlures ! Utilisez les poignées. Prenez garde également à l'émission de vapeur autour du couvercle.**
- Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes (par exemple : une plaque de cuisson).

Nettoyage et entretien

- N'immergez jamais la cuve, le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.

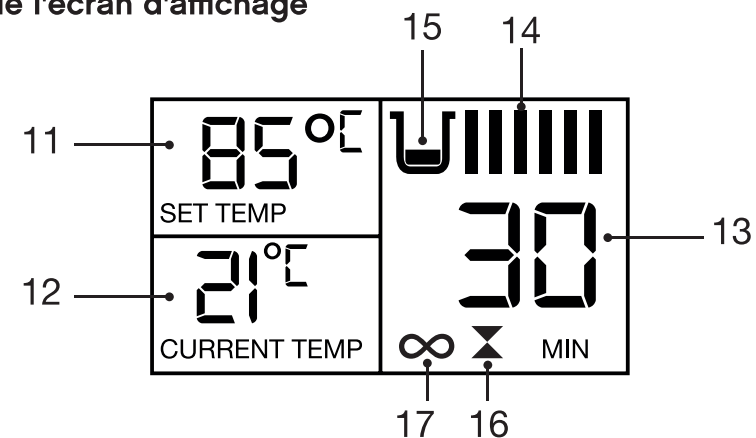
description de l'appareil

Vue générale



| | | | |
|---|---------------|----|--|
| 1 | Couvercle | 6 | Bouton marche/arrêt et réglage de la température |
| 2 | Poignée (x 2) | 7 | Écran d'affichage LCD |
| 3 | Cuve | 8 | Bouton minuterie |
| 4 | Levier | 9 | Rangement du cordon (sous la cuve) |
| 5 | Robinnet | 10 | Grille de support des bocaux |

Description de l'écran d'affichage



11. Affichage de la température de consigne (demandée)
12. Affichage de la température du liquide présent dans la cuve
13. Affichage de la minuterie (temps programmé en minutes)
14. La stérilisation est en cours (les barres défilent à l'écran)
15. Témoin de manque d'eau dans la cuve
16. Le décompte de minuterie est en cours
17. Le stérilisateur fonctionne en continu (sans limitation de durée)

vosre produit

Contenu de la boîte

- 1 stérilisateur composé d'une cuve en émail et d'un couvercle en plastique
- 1 grille de support des bocaux
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1800 W
- Capacité : 27 Litres
- Écran LCD rétro éclairé : Minuterie : de 1 à 120 min
Température : de 30 à 100°C
- Affichage de la température intérieure
- Arrêt automatique à la fin du temps programmé
- Robinet pour la distribution des liquides et la vidange de la cuve
- Grille de support des bocaux
- Poignées isolantes (x 2)
- Enrouleur de cordon (situé sous la cuve)
- Pieds antidérapants

avant la première utilisation

- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbe rapidement. Veillez à aérer la pièce pendant ce temps.
1. Retirez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage.
 2. Nettoyez bien la cuve (3), le couvercle (1) et la grille (10) avant la première utilisation. Pour cela, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
 3. Versez environ 5 litres d'eau dans la cuve.
 4. Faites bouillir l'eau pendant environ 20 minutes (reportez-vous au paragraphe « UTILISATION - Procéder aux réglages, mettre en marche et à l'arrêt »).
 5. Jetez l'eau. Le stérilisateur est maintenant prêt à être utilisé.

utilisation

Procéder aux réglages, mettre en marche et à l'arrêt

1. Placez le stérilisateur sur une surface plane, stable et dégagée.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur. Un signal sonore retentit.

3. **Réglez la température souhaitée** en tournant le bouton de réglage de la température (6).

- La température augmente par tranche de 1°C.
- Un signal sonore retentit tous les 5°C.
- La température demandée s'affiche en haut à gauche de l'écran.



Lorsque la température demandée est atteinte, l'appareil émet 3 signaux sonores.

4. **Réglez le temps de stérilisation** souhaité en tournant le bouton minuterie (8).

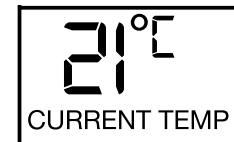
- Le temps augmente par tranche de 1 minute.
- Un signal sonore retentit toutes les 5 minutes.
- Le temps réglé s'affiche à droite de l'écran.

Le temps de minuterie ou de maintien au chaud par défaut est de 30 minutes.




5. **Appuyez sur le bouton marche/arrêt** (6) pour démarrer la stérilisation.

- L'appareil commence à chauffer et une barre de défilement (14) s'affiche en haut à droite de l'écran d'affichage.
- La température actuelle s'affiche en bas à gauche de l'écran.



6. Dès que la température réglée est atteinte :

- Des signaux sonores retentissent.
- Un sablier  s'affiche à l'écran.
- Le temps programmé commence à se décompter.

7. Lorsque le décompte de temps est écoulé, des signaux sonores retentissent et l'appareil s'arrête de chauffer.

- Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin du décompte, appuyez sur la touche marche/arrêt (6).

Comment préparer les conserves

La stérilisation détruit ou neutralise les micro-organismes présents dans les aliments par la chaleur. Elle permet une conservation longue des aliments dans des bocaux fermés hermétiquement. Ce procédé nécessite l'utilisation de bocaux munis d'un couvercle avec un joint en caoutchouc et/ou d'un système de fermeture efficace.

PRÉPARER LES BOCAUX

- Nettoyez soigneusement les bocaux et leurs couvercles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement à l'eau claire et placez-les sur un torchon propre jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.
- Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu sur et dans les bocaux.
- Évitez tout choc entre les bocaux et veillez à ce qu'ils ne soient pas ébréchés ou abîmés.
- N'utilisez pas de joints en caoutchouc ou de couvercles poreux, endommagés ou distendus. **Utilisez des joints neufs.**

CHOISIR LES ALIMENTS

Pour que les aliments stérilisés se conservent plus longtemps, il convient de respecter certaines règles d'hygiène et de propreté.

- Veillez à toujours avoir les mains propres.
- **Les fruits et les légumes doivent être de bonne qualité, frais et sains** (n'utilisez pas de produits décongelés). Lavez-les soigneusement en entier et laissez-les sécher. Equeutez-les, dénoyautez-les et parfois, épluchez-les.

- Les fruits trop mûrs ou encore les légumes flétris ne sont pas adaptés à la stérilisation.
- Certains légumes doivent être préalablement blanchis (haricots verts, cardons, bettes). Plongez-les 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les à l'eau froide sous le robinet et égouttez-les avant de les mettre en conserve.
- Les légumes à chair ferme comme les carottes, le chou et le chou-rave doivent être précuits dans de l'eau salée mais ne doivent pas être bien cuits.
- Les fruits se conserveront plus longtemps et auront plus de goût s'ils sont stérilisés avec du sucre.
- Évidez entièrement les volailles et lavez soigneusement l'intérieur à l'eau courante.

REEMPLIR LES BOCAUX

Toutes les étapes de préparation doivent s'enchaîner. Si possible, remplissez les bocaux à chaud.

- Placez les aliments par couche dans les bocaux en les tassant légèrement.
- Recouvrez les aliments en versant de l'eau dans les bocaux jusqu'à 2 cm au-dessous du bord. S'il s'agit de purée ou de compote, remplissez jusqu'à 3 ou 4 cm du bord. Pour de la charcuterie (des saucisses par exemple), remplissez les bocaux aux 3/4.
- N'oubliez pas d'essuyer le bord du bocal avec un chiffon propre ou du papier absorbant.
- Fermez hermétiquement vos bocaux avec leurs couvercles équipés de joints et/ou pinces de fermeture.

Lancer le processus de stérilisation

1. Placez la grille de support (10) à l'intérieur de la cuve.
2. Puis, placez les bocaux sur la grille. Pour éviter que les bocaux ne s'entrechoquent pendant l'ébullition, nous vous conseillons de les entourer d'un torchon. Les bocaux peuvent être de taille différente. Ils devront être immergés dans l'eau aux 2/3 ou aux 3/4. Si les bocaux sont empilés sur 2 niveaux, ceci s'applique au deuxième niveau. L'eau que vous ajoutez dans la cuve doit être idéalement à la même température que celle des bocaux pour ne pas créer de choc thermique.
3. Placez le couvercle (1) sur la cuve (3).
4. Réglez la température et le temps de stérilisation. Vous pouvez vous reporter au tableau de cuisson indicatif en page suivante.
5. Démarrez le processus de stérilisation en appuyant sur le bouton marche/arrêt (6). Une barre de défilement (14) s'affiche en haut à droite de l'écran. Un signal sonore retentit lorsque la température de stérilisation est atteinte.

Tableau de cuisson

| Aliments | Température | Temps de stérilisation |
|--|-------------|------------------------|
| LÉGUMES | | |
| Chou-fleur, carottes | 100°C (Max) | 90 minutes |
| Haricots | 100°C (Max) | 120 minutes |
| Petits pois | 85°C | 120 minutes |
| Cornichons | 100°C (Max) | 30 minutes |
| Chou-rave | 100°C (Max) | 95 minutes |
| Courges | 90°C | 30 minutes |
| Champignons, choux de Bruxelles, chou rouge, céleri | 100°C (Max) | 110 minutes |
| Asperges | 100°C (Max) | 120 minutes |
| Tomates (entières) | 90°C | 30 minutes |
| FRUITS | | |
| Pommes, à chair ferme | 85°C | 40 minutes |
| Pommes, à chair tendre | 85°C | 30 minutes |
| Compote de pommes | 90°C | 30 minutes |
| Poires, à chair ferme | 90°C | 80 minutes |
| Poires, à chair tendre | 90°C | 30 minutes |
| Mûres, Fraises | 80°C | 25 minutes |
| Groseilles, airelles rouges | 90°C | 25 minutes |
| Myrtilles | 85°C | 25 minutes |
| Framboises, cerises, groseilles à maquereaux | 80°C | 30 minutes |
| Mirabelles, pêches, reines-claude, abricots | 85°C | 30 minutes |
| Coings, rhubarbe | 95°C | 30 minutes |
| Prunes, quetsches | 90°C | 30 minutes |
| VIANDES (DOIVENT ÊTRE SYSTÉMATIQUEMENT PRÉCUITES) | | |
| Rôti | 100°C (Max) | 85 minutes |
| Bouillon de viande | 100°C (Max) | 60 minutes |
| Volaille, goulasch, gibier, charcuterie cuite | 100°C (Max) | 75 minutes |
| Charcuterie crue | 100°C (Max) | 110 minutes |

* Le temps de préchauffage n'est pas compris.

NOTE : Si vous avez besoin de rajouter de l'eau au fur et à mesure de l'évaporation, ajoutez de l'eau bouillante pour ne pas arrêter la stérilisation.

6. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.
7. Placez un récipient résistant aux hautes températures sous le robinet (5) et appuyez sur le levier (4) pour évacuer l'eau présente dans la cuve (laissez tout de même un fond d'eau et laissez-la refroidir). **Dans tous les cas, les bocaux ne doivent pas rester immergés dans l'eau afin d'éviter la prolifération des bactéries.**
Laissez refroidir les bocaux avant de les retirer de la cuve.

NOTE : Si vous aviez toutefois besoin de réutiliser l'appareil, vous pouvez retirer les bocaux encore chauds, les poser sur un torchon et les recouvrir avec un autre torchon jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

8. Nous vous recommandons d'étiqueter les bocaux en indiquant le contenu et la date de stérilisation.
9. Entreposez les aliments stérilisés dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Vous pourrez ainsi les conserver jusqu'à une année.

Après la stérilisation

- Il est possible de réutiliser l'eau de la cuve pour plusieurs cycles de stérilisation.
- Pour savoir si la stérilisation s'est déroulée correctement, penchez légèrement les bocaux : si des bulles se forment lorsque les aliments entrent en contact avec le couvercle, cela signifie que la stérilisation est à refaire. Vous pouvez néanmoins consommer les aliments dans les jours qui suivent.
- Avant de consommer les aliments mis en conserve, faites le test du couvercle : si celui-ci ne reste pas fixé hermétiquement lorsque vous débloquez le système de fermeture, jetez immédiatement les aliments car ils vont présenter un risque d'intoxication.

POURQUOI LA STÉRILISATION N'A PAS FONCTIONNÉ ?

Ceci peut être dû aux points suivants :

- Un défaut d'étanchéité : le bocal est ébréché ;
- Vous avez utilisé un joint usagé ou inadapté au bocal ;
- Vous avez laissé le bocal refroidir immergé dans l'eau de la cuve après la stérilisation ou il restait des résidus sur le bord du couvercle avec la stérilisation : ceci a pu créer une prolifération bactérienne.
- Le bocal a été mal rempli (pas assez rempli ou trop rempli).
- Le temps de stérilisation a été trop court ou la température était trop basse.


Maintenir au chaud des liquides et des soupes

Cet appareil est également parfaitement adapté au maintien au chaud de vin chaud, chocolat chaud, soupes et potages.

Veillez toujours à ce que le niveau de liquide dans la cuve ne dépasse pas le repère de niveau « MAX » indiqué sur la cuve.

1. Versez le liquide dans la cuve puis, placez le couvercle sur la cuve.
2. Réglez la température souhaitée en tournant le bouton de réglage de la température (6).
 - La température augmente par tranche de 1°C.
 - Un signal sonore retentit tous les 5°C.
 - La température réglée s'affiche en haut à gauche de l'écran.
3. Si vous souhaitez que l'appareil fonctionne en continu (sans définir une durée de fonctionnement), tournez le bouton minuterie (8) jusqu'à ce que le symbole « ∞ » s'affiche en bas de l'écran (soit au-delà de 120 minutes).
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (6).
 - L'appareil commence à chauffer.
 - Dès que la température réglée est atteinte, des signaux sonores retentissent.
 - L'appareil continue le maintien au chaud jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil.
5. Remuez régulièrement le liquide dans la cuve à l'aide d'un ustensile en bois pour que la chaleur se répartisse de façon homogène et que la préparation n'attache pas dans le fond.
6. Vous pouvez utiliser le robinet (5) pour la distribution des liquides sans morceaux et pas trop épais. Appuyez sur le levier (4) pour faire couler le liquide par le robinet.
 - Pour les grandes quantités de liquide et ne pas devoir maintenir le levier en permanence, vous pouvez relever le levier. Le liquide s'écoule en continu.
 - Les soupes et autres liquides contenant des morceaux pourraient obstruer le robinet. Retirez ces derniers avec une louche.
7. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Protection contre la surchauffe

Cet appareil possède une protection contre la surchauffe. Si le niveau de liquide dans la cuve est insuffisant et que la température devient par conséquent trop élevée, l'appareil émet des signaux sonores d'avertissement et le symbole  s'affiche à l'écran.

Dans ce cas :

1. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (6). Les signaux sonores cessent de retentir.
2. Rajoutez du liquide.
3. Puis, rallumez l'appareil en appuyant de nouveau sur le bouton marche/arrêt (6).

Si vous n'ajoutez pas de liquide dans les 5 minutes suivant l'avertissement sonore, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir. L'appareil reprendra son fonctionnement normal à la prochaine utilisation.

NOTE : Si vous utilisez cet appareil pour réchauffer des liquides épais, il est possible que le dispositif de protection contre la surchauffe se déclenche du fait d'une répartition inégale de l'absorption de la chaleur. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages occasionnés pour une telle utilisation.

nettoyage et entretien

Nettoyage de l'appareil

En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.

- N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer (abrasive) pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager le revêtement.
- N'immergez jamais la cuve dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vous pouvez nettoyer **les surfaces intérieures et extérieures de la cuve** avec une éponge douce imbibée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

- Nettoyez **la grille de support des bocaux (10)** ainsi que **le couvercle (1)** avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Nettoyage spécifique du robinet

- Vous pouvez dévisser le levier du robinet si nécessaire pour le nettoyer plus facilement. Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse puis, rincez-le à l'eau claire.
- Lorsque vous nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse, laissez l'eau s'écouler par le robinet pour le nettoyer. Retirez les dépôts éventuellement coincés à l'aide d'une tige.

Détartrage de la cuve

Des dépôts de calcaire peuvent se former à l'intérieur de la cuve en fonction de la dureté de l'eau. Nous vous conseillons de les éliminer régulièrement pour économiser de l'énergie, augmenter la durée de vie de l'appareil et pour des raisons d'hygiène.

1. Essayez les dépôts de calcaire avec une éponge douce imbibée d'un peu de vinaigre blanc. Si la cuve présente des dépôts de calcaire importants, versez un mélange d'eau et de vinaigre blanc dans la cuve et laissez agir toute une nuit.

Attention ! L'appareil ne doit en aucun cas être mis en marche pendant le détartrage. Ceci pourrait causer des dommages.

2. Rincez ensuite la cuve abondamment à l'eau claire.
Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est totalement sec.

Rangement

Enroulez le cordon d'alimentation dans l'emplacement prévu à cet effet sous la cuve. Un emplacement spécifique est également prévu pour fixer la prise.

recettes

Confiture de fraises et de kiwis

Ingrédients :

- 1,5 kg de fraises
- 500 g de kiwis
- 1 kg de sucre gélifiant **sans cuisson** (avec du sucre gélifiant conventionnel, la confiture pourrait ne pas "prendre")

Préparation :

1. Laver soigneusement les fraises puis, les égoutter.
2. Ôter les queues, les feuilles et les parties abîmées.
3. Éplucher les kiwis et les découper en petits morceaux.
4. Verser les fruits dans un récipient.
5. Ajouter le sucre gélifiant et mélanger l'ensemble à l'aide d'un mixeur.
6. Verser le mélange dans les bocaux et fermer soigneusement ceux-ci.
7. Stériliser les bocaux à 80°C pendant 25 minutes.

Mirabelles au sirop

Ingrédients :

- 2 kg de mirabelles
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre

Préparation :

1. Mettre l'eau dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition puis, laisser refroidir le sirop.
2. Laver les mirabelles.
3. Les placer dans un bocal et mettre le sirop.
4. Stériliser à 85°C pendant 30 minutes.

Conserve de tomates pelées

Ingrédients (pour un bocal) :

- Quelques tomates bien mûres (variété Roma ou Olivettes)
- Céleri branche
- Sel

Préparation :

1. Faire bouillir de l'eau dans une casserole.
2. Immergez les tomates 1 minute dans l'eau bouillante puis, passez-les sous l'eau froide afin que la peau se décolle facilement.
3. Pelez les tomates et coupez-les en quatre.
4. Tassez-les dans les bocaux en verre avec une branche de céleri pour aromatiser.
5. Couvrez les tomates d'eau salée et fermez les bocaux.
6. Stériliser à 90°C pendant 30 minutes.

Conserve de cèpes

Ingrédients (pour un bocal) :

- 1,2 kg de cèpes
- Eau
- Sel (15 à 20 g de sel par litre)

Préparation :

1. Choisir des cèpes très frais et parfaitement sains.
2. Les nettoyer avec un chiffon humide (ne pas les laver).
3. Coupez les chapeaux en morceaux et les queues en lamelles épaisses.
4. Blanchir les cèpes dans une grande marmite d'eau salée.
5. Les placer dans le bocal et le remplir avec de l'eau salée jusqu'à 2 cm du bord.
6. Placer les bocaux dans la cuve et procédez à la stérilisation (110 minutes à 100°C).

Pâté de foie

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 350 g de foie de porc
- 300 g de gorge de porc
- 300 g d'échine de porc
- 1 bouquet garni
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel
- 40 g de poudre de gelée
- 75 cl d'eau
- 40 cl de Porto rouge

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7/8).
2. Éplucher et hacher les gousses d'ail et l'oignon.
3. Couper les viandes en morceaux d'environ 5 cm.
4. Délayer la poudre de gelée dans l'eau.
5. Placer ces ingrédients dans un faitout en fonte et mélanger le tout pour obtenir une préparation épaisse. Garder un peu de gelée. Ajouter le bouquet garni.

6. Enfourner pendant 1h10 en remuant de temps en temps.
7. Lorsque la cuisson est terminée, ajouter le reste de gelée et le Porto puis, mélanger.
8. Remplir les bocaux d'un demi-litre au 3/4. Fermer les bocaux et les stériliser pendant 1 heure à 100°C.
9. Laisser refroidir puis, lorsque les bocaux sont froids, les déverrouiller pour vous assurer que la stérilisation a bien fonctionné.

Conserves de ratatouille

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 aubergine
- 3 courgettes
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 5 tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Laver et couper les légumes.
Fendre les poivrons et retirer les graines et les parties blanches.
Pour les tomates, faire bouillir de l'eau dans une casserole et immergez les tomates 1 minute dans l'eau bouillante. Passez-les ensuite sous l'eau froide afin de retirer leur peau facilement. Pelez les tomates et coupez-les en quatre.
2. Émincer les oignons.
3. Faire dorer les oignons et les aubergines avec l'huile d'olive dans une poêle.
4. Ajouter les tomates et les poivrons.
5. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.
6. Ajouter les courgettes puis, l'ail haché.
7. Laisser cuire encore 15 à 20 minutes à feu couvert.
8. Remplir immédiatement les bocaux avec la ratatouille chaude. Couvrir avec un filet d'huile d'olive jusqu'à 2 cm du bord.
9. Fermer les bocaux et stériliser pendant 2 heures à 100°C.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Stérilisateur de bocaux

ESB 1



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste
eco-citoyen.
Recyclez ce produit
en fin de vie.

