

essentiel

Notice d'utilisation

Stérilisateur de bocaux

ESB 2



Une stérilisation complète nécessite l'usage d'un appareil fonctionnant sous pression (autoclave) pour atteindre des températures supérieures à 100°C.

Votre appareil ne peut pas chauffer au-dessus de 100°C :

certain micro-organismes pathogènes très résistants à la chaleur (comme Clostridium botulinum, responsable du botulisme) peuvent survivre.

Selon le type d'aliment que vous souhaitez conserver, il est impératif de suivre les recommandations et bonnes pratiques détaillées dans cette notice. Notamment la préparation d'ingrédient avec un $\text{PH} < 4,6$.

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 et le blanchiment des légumes. Il n'est pas prévu pour le réchauffage et la préparation des boissons chaudes.

- 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 enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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 s'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 uniquement les poignées et/ou les boutons. 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.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. L'appareil ne convient pas pour être installé dans un endroit où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.

- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.

- Clostridium botulinum est une bactérie qui produit des toxines dangereuses (toxines botuliques) dans des conditions de faible concentration d'oxygène (notamment les conserves).
- Les toxines botuliques font partie des substances les plus létales connues.
- Les toxines botuliques bloquent les fonctions nerveuses et peuvent entraîner une paralysie respiratoire et musculaire.
- Le botulisme alimentaire, dû à la consommation d'aliments transformés de manière inadéquate, est une maladie rare mais potentiellement mortelle s'il n'est pas diagnostiqué rapidement et traité par une antitoxine.
- Les conserves familiales, les aliments préservés ou fermentés sont une source courante de botulisme alimentaire et leur préparation exige une extrême prudence.

Votre produit

Contenu de la boîte

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

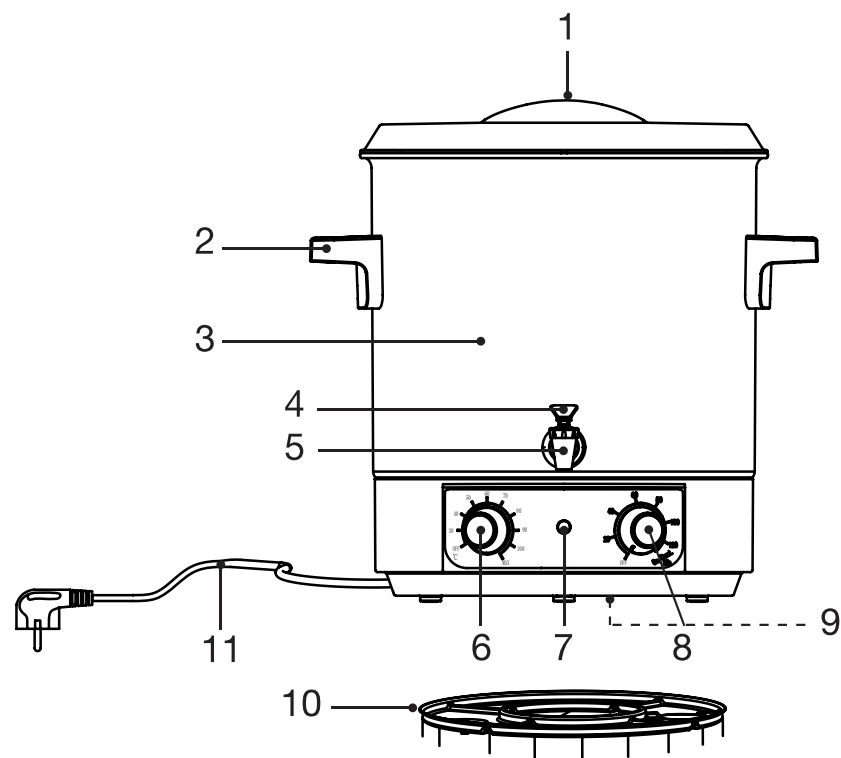
Caractéristiques techniques

- Puissance : 1800 W
- Capacité : 27 litres
- Minuterie réglable jusqu'à 120 min
- Température réglable de 30°C à 100°C (graduation « MAX »)
- Sécurité anti-surchauffe
- Robinet de vidange de la cuve
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Arrêt automatique avec signal sonore à la fin du temps programmé
- Grille plastique de support des bocaux
- Poignées isolantes
- Enrouleur de cordon (situé sous la cuve)

| Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable | |
|--|-------|
| Consommation d'énergie en mode arrêt | 0.0 W |
| Consommation d'énergie en mode veille | N/A |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 0 min |
| Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés | N/A |

Description de l'appareil

Vue générale



| | | | |
|---|---------------|----|---|
| 1 | Couvercle | 6 | Bouton de sélection de la température |
| 2 | Poignée (x 2) | 7 | Témoin lumineux de fonctionnement |
| 3 | Cuve | 8 | Bouton de sélection de la minuterie |
| 4 | Levier | 9 | Rangement du cordon d'alimentation (sous la cuve) |
| 5 | Robinet | 10 | Grille plastique de support des bords |
| | | 11 | Cordon d'alimentation secteur |

Avant la première utilisation

- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Ceci est normal et se résorbera 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 3 litres d'eau dans la cuve.
4. Faites bouillir l'eau (à 100°C) pendant environ 20 minutes (reportez-vous au paragraphe « UTILISATION - Mettre en marche et à l'arrêt et procéder aux réglages »).
5. Jetez l'eau. Le stérilisateur est maintenant prêt à être utilisé.

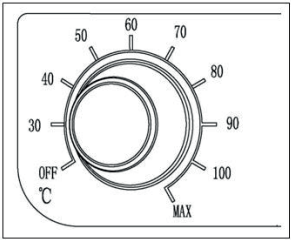
Utilisation

Mettre en marche et à l'arrêt et procéder aux réglages

1. Placez le stérilisateur sur une surface plane, stable et dégagée.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation de son logement et branchez-le sur une prise secteur.

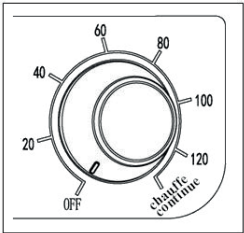
3. Pour allumer l'appareil, tournez le **bouton de sélection de la température (6)**.

- Vous pouvez régler une température **de 30 à 110°C** (110°C correspond à l'affichage « MAX »).
- L'appareil s'arrête de chauffer lorsqu'il atteint la température demandée puis, se remet à chauffer automatiquement pour conserver cette température.



4. Vous pouvez sélectionner **un temps de fonctionnement jusqu'à 120 minutes** en tournant le bouton minuterie (8).

- Pour un fonctionnement en continu ou pour le maintien au chaud, placez le bouton minuterie sur la position « chauffe continue ».
- A la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et s'arrête automatiquement.



- **ATTENTION** : Le corps de l'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas la cuve : Risque de brûlures ! Utilisez uniquement les poignées et/ou les boutons. Prenez garde également à l'émission de vapeur autour du couvercle.

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

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 (non fournis) 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.

PRÉPAREZ VOS ALIMENTS AVEC SOIN !

- L'achat d'un livre concernant la stérilisation et les conserves est conseillé.
- La stérilisation doit être réalisée avec une hygiène parfaite.
- Nettoyez la terre qui se trouve sur vos fruits et légumes ainsi que sur les champignons
- Au moment de leur préparation, veillez à ne pas mettre en contact vos aliments épluchés avec les déchets (épluchures, feuilles etc...) avec par exemple l'utilisation de 2 planches à découper différentes.
- Pour la réalisation de soupes, de purées ou de toutes autres recettes dans laquelle les aliments sont mixés, enchaînez rapidement les différentes étapes de la recette. En mixant vos aliments, vous augmentez la surface de contamination. Il est donc important de réduire au maximum le temps de manipulation passé précédant le traitement thermique. Vous devez également vous assurer que les appareils utilisés soient propres.
- Cuisinez sur un plan de travail propre.
- N'utilisez aucun ustensile en bois, car ces derniers ne sont pas stériles et peuvent contenir des germes et bactéries qui risqueraient de contaminer vos conserves.
- Les volailles doivent être entièrement éviscérées et l'intérieur soigneusement lavé à l'eau potable.
- Faites cuire vos conserves faites maison pendant au moins 10 minutes avant de les consommer.
- Ne pas consommer des animaux tués par des accidents (de voitures) ou des animaux échoués... ils pourraient être remplis de bactéries.
- Il faut blanchir les légumes pour détruire les parasites et les enzymes présents dans les aliments qui risqueraient de les altérer.

Comment blanchir les aliments ? Nettoyez les aliments et plongez-les dans l'eau bouillante légèrement salée. Laissez les aliments 2 à 3 minutes à ébullition, retirez-les avec une écumoire et plongez-les dans une grande quantité d'eau glacée pour stopper immédiatement la cuisson. Les aliments ne doivent pas être cuits. Égouttez-les et séchez-les. Les petits fruits ne se blanchissent pas au risque d'être réduits en bouillie (framboises, fraises, mûres)

-Le blanchiment des légumes présente plusieurs avantages. Par exemple, il peut améliorer la texture, préserver la couleur et la saveur des légumes, et contribue également à éliminer les bactéries et les enzymes susceptibles de provoquer une détérioration. En outre, le blanchiment peut réduire la perte de nutriments au cours du processus de cuisson.

IMPORTANT :

- Évitez les aliments qui contiennent peu d'acide ou utiliser le matériel ou traitement adéquat.
- Pour empêcher la prolifération de la bactérie responsable du botulisme, les aliments peu acides ($\text{PH} > 4,6$) comme par exemple les tomates, nécessitent un traitement thermique que ne peut pas atteindre cet appareil. Nous vous déconseillons formellement d'utiliser cet appareil pour traiter des bocaux contenant des aliments peu acides.
- En acidifiant les aliments pauvres en acide, vous arriverez à tuer les bactéries, mais vous devez toujours faire chauffer les aliments dans le processus. Vous pouvez utiliser du jus de citron, de l'acide citrique, du vinaigre ou d'autres aliments acides pour augmenter l'acidité de l'aliment que vous souhaitez conserver.

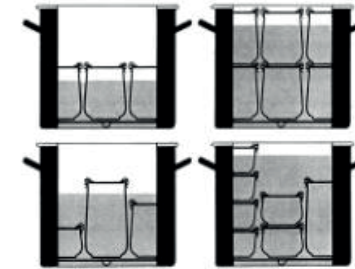
REEMPLIR LES BOCAUX

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 ci-après.

Tableau de cuisson

| Aliments | Température | Temps de stérilisation* |
|--|-------------|-------------------------|
| LÉGUMES | | |
| Chou-fleur, carottes | 100°C | 90 minutes |
| Haricots, chou-rave | 100°C | 120 minutes |
| Petits pois | 85°C | 120 minutes |
| Cornichons | 100°C | 30 minutes |
| Courges | 80°C | 30 minutes |
| Champignons, choux de Bruxelles, chou rouge, céleri | 100°C | 110 minutes |
| Asperges | 100°C | 100 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 | 50 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 | 30 minutes |
| Framboises, cerises, groseilles à maquereaux, abricots | 80°C | 25 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) | | |
| Morceaux de viande crue | 100°C | 120 minutes |
| Morceaux de viande rôtie | 100°C | 90 minutes |
| Volaille rôtie | 100°C | 65 minutes |
| Goulausch précuisiné | 100°C | 60 minutes |
| Viande hachée crue | 100°C | 120 minutes |
| Saucisses | 100°C | 120 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.

- En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- 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). (Si vous relevez le levier, le liquide s'écoule en continu). **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.

- Nous vous recommandons d'étiqueter les bocaux en indiquant le contenu et la date de stérilisation.
- 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 qui peuvent être contaminés et 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 suite à 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.

Sécurité anti-surchauffe

Cet appareil possède une sécurité contre la surchauffe. Si le niveau de liquide dans la cuve est insuffisant et que la température devient par conséquent trop élevée, la sécurité anti-surchauffe s'activera et l'appareil s'arrêtera automatiquement, auquel cas, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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 bocal (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

- Lorsque vous nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse, vous pouvez laisser l'eau s'écouler par le robinet pour le nettoyer. Assurez-vous ensuite de rincer complètement la cuve et le robinet à l'eau claire.
- Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez dévisser et retirer complètement le robinet. Dévissez l'écrou de maintien du robinet puis, retirez le robinet muni de ses 2 joints transparents en caoutchouc. Nettoyez l'ensemble à l'eau chaude savonneuse puis, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Lorsque vous remontez l'ensemble, n'oubliez pas d'intercaler un joint de part et d'autre de la cuve sur le robinet. Remplacez l'écrou en dernier pour fixer le robinet.

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. Essuyez 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. Deux guide-fils sont prévus pour faire passer le cordon d'alimentation.

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 | • 2 gousses d'ail |
| • 300 g de gorge de porc | • Sel |
| • 300 g d'échine de porc | • 40 g de poudre de gelée |
| • 1 bouquet garni | • 75 cl d'eau |
| • 1/2 oignon | • 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 70 minutes 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 60 minutes 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 | • 2 gousses d'ail |
| • 3 courgettes | • 2 oignons |
| • 1 poivron vert | • 1 bouquet garni |
| • 1 poivron rouge | • Huile d'olive |
| • 1 poivron jaune | • Sel |
| • 5 tomates | • 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 120 minutes 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.



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.

essentiel 

Art. 8004801

Réf. ESB 2

Service Relation Clients
1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

