

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien (notamment dû au calcaire), les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entraînera le bénéfice de la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF 13290 ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au N° **04.42.63.15.33. de 9 à 12 hres**

Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.**

Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Il vous appartient de nous envoyer un appareil propre
L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil

Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIÉS**



MODE D'EMPLOI STERILISATEURS modèles ZJ200TD et ZJ120TD



modèle	watts	litres	dimensions (cm)	poids(kg)
ZJ200TD	1650	19	H51 x L36,5 x P33,5	3
ZJ120TD	1650	12	H40,5 x L36,5 x P33,5	2,6

UTILISATION DOMESTIQUE et PROFESSIONNELLE (commerciale)

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard

CONSIGNES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon 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 conditions qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles 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 jouer avec l'appareil.
2. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecter à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide
3. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
4. Ne pas positionner l'appareil à une proximité immédiate de source de chaleur – Ne pas utiliser à l'extérieur
5. l'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures
6. Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB
7. Ne pas utiliser installer l'appareil dans un endroit ou un jet d'eau est susceptible d'être utilisé

Cet appareil est 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
- Dans des fermes
- Dans des environnements type chambres d'hôtes et utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

TABLEAU DE STERILISATION

FRUITS	Température en °C	Temps en minutes
Groseilles et myrtilles	85	25
Purée de pommes	90	30
Poires/Pommes	90	30
Fraises	75	25
Framboises/mûres/cerises	80	30
Mirabelles et pêches	90	30
Abricots et reines-claudes	90	30
Rhubarbe	Cuisson max.	30
Groseilles à maquereau	85	30
Prunes/Quetsches	90	30
Coings	95	25
LEGUMES	Température en °C	Temps en minutes
Chou-fleur	100 max.	90
Haricots et pois	100 max.	120
Grosses Fèves	100 max.	90
Cornichons et courges	90	30
carottes	100 max.	90
Chou-rave	100 max.	90
Choux de Bruxelles	100 max.	120
asperges	100 max.	120
Choux de Milan	100 max.	120
tomates	90	30
Champignon et cèleris	100 max.	110
VIANDES	Température en °C	Temps en minutes
Goulasch et rôti	100 max.	75
Gibier et volaille	100 max.	75
Pâtés charcutiers	100 max.	120
Foie gras cuit	90	120
Foie gras mi- cuit	70	60
Saucisses et côtelettes	100 max.	75

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Installation de votre appareil : L'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane et horizontale (non inclinée) pour garantir son fonctionnement en toute sécurité

1. Poser la grille sur le fond de l'appareil (ne pas mettre l'appareil en fonctionnement sans que la grille soit recouverte d'eau)
2. Placer les bocaux bien fermés. Les bocaux s'empilent les uns sur les autres (vous pouvez positionner un linge entre les bocaux pour éviter qu'ils ne se cognent).
3. Remplir la cuve d'eau potable jusqu'à ce que le pot le plus haut soit recouvert au minimum au $\frac{3}{4}$ ou complètement recouvert si la place le permet, sans dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve
4. Poser le couvercle puis mettre la fiche dans la prise de courant
5. Choisir la température désirée puis positionner la minuterie sur 60 minutes (temps maximum nécessaire pour obtenir l'ébullition)
6. Le témoin lumineux rouge s'allume, l'appareil chauffe
7. Lorsque le témoin lumineux rouge s'éteint et le témoin lumineux orange s'allume, la température choisie précédemment est atteinte. Vous pouvez dès lors régler votre minuterie sur le temps de stérilisation souhaité (voir tableau page 7) **(alternativement les témoins lumineux rouge et orange s'allumeront et s'éteindront, ce qui est parfaitement normal, ceci correspond à une autorégulation de la température)** (le temps indiqué dans le tableau de stérilisation correspond au temps nécessaire à la stérilisation à partir du moment où la température désirée est atteinte)
8. A la fin de la stérilisation (ou cuisson), l'appareil s'arrêtera quand la minuterie sera positionnée sur 0 (faire tourner le bouton du thermostat complètement vers la position minimum et débrancher la fiche du secteur à ce moment-là).
9. Attendre que l'eau refroidisse pour déplacer le stérilisateur par ses poignées.
10. Placer l'appareil près d'un évier et ouvrir le robinet et vider l'eau.
11. Oter les bocaux à l'aide d'un gant isotherme ou d'un accessoire adéquat.

Conseils utiles

L'achat d'un livre concernant la pasteurisation, stérilisation et les conserves est conseillé. La stérilisation doit être réalisée avec une hygiène parfaite. Bien les laver et sécher les aliments. Ils doivent être frais, mûrs et de bonne qualité et ne pas être coupés trop fins.

Haricots, petits pois, fèves, pois chiches doivent être préalablement blanchis. Les bocaux ou autres récipients doivent être ébouillantés et égouttés sur un linge propre. Contrôler la propreté des récipients et la bonne qualité des joints des bocaux. Les changer si ils sont poreux, détendus, ou abimés. Il est possible, sous l'effet de la pression de la chaleur qu'un peu de liquide de l'intérieur du bocal sorte dans l'eau de stérilisation. L'eau peut être un peu altérée, sans conséquence sur la stérilisation.

Remplir les bocaux ou autres récipients jusqu'à 4 cm du bord. Nous vous conseillons de remplir d'eau des bocaux vides, de les placer avec les autres afin d'éviter qu'ils ne se retournent.

CONSIGNES ADDITIONNELLES de SECURITE

1. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds humides
2. **Alimentation électrique** : Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage. Vérifiez que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre. Eviter tout débordement sur le connecteur
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ne pas tenter de le réparer, il doit être réparé par une personne qualifiée
4. Si cet appareil tombe dans l'eau ou dans un autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser... contacter le service après-vente
5. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu – risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
6. **Positionnement de l'appareil** : Laisser un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est posé, est parfaitement plane, stable, propre, solide (supporte le poids) et qu'elle n'est pas chaude.
7. En fonctionnement l'appareil devient chaud, il y a donc un **danger de brûlures** ! Ne pas toucher les parties chaudes, utiliser les poignées pour déplacer l'appareil. Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur lorsque vous retirez le couvercle (risque d'ébouillantage)
8. Veiller à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
9. Ne jamais transporter ou vider l'appareil quand il est chaud, attendre son refroidissement
10. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur et laisser l'eau tiédir avant de retirer les bocaux.

11. Débrancher l'appareil en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi
12. Garder toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
13. Ne jamais verser de liquide froid lorsque la cuve est chaude !
14. Le stérilisateur présente une chaleur résiduelle après utilisation
15. Ne pas faire chauffer à vide votre stérilisateur. Si cela devait malencontreusement arriver, laisser refroidir l'appareil avant de le remplir pour éviter le danger de brûlure dû à la projection de liquide chaud ou de vapeur.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

1. Lors de la première utilisation, ne vous inquiétez pas si une légère fumée et une odeur apparaissent. Elles disparaîtront rapidement.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
3. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau
4. Utiliser uniquement la grille et le couvercle fournis avec l'appareil
5. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau avant sa première utilisation – régler le thermostat au maximum.
6. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. Enlever la grille et la nettoyer séparément. **A nettoyer après chaque utilisation**
7. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.
8. Démontez le robinet pour le nettoyer (eau savonneuse + rinçage à l'eau claire). Revisser fermement la tête du robinet sans forcer sur le filetage. Replacer le robinet après nettoyage en vous assurant de la présence des 2 joints d'étanchéité
9. Périodiquement, dissoudre les dépôts de calcaire en utilisant un détartrant (respecter la dose préconisée par le fabricant). Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influencer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage
10. Ne jamais utiliser de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des accessoires métalliques risquant de détériorer le revêtement.
11. Bien essuyer votre appareil avant rangement, le ranger dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais...votre appareil

doit être utilisé et stocké à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire.

DESCRIPTION de votre STERILISATEUR



Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Cette sécurité se déclenche lorsque l'appareil surchauffe. Pour réarmer l'appareil, il faut attendre qu'il refroidisse complètement, débrancher l'appareil de la prise murale et appuyer fermement sur la tige située au centre sous la base de l'appareil... ne pas appuyer trop fort car la tige ne doit pas s'enfoncer dans la base de l'appareil (déplacement de quelques mm... une tige enfoncée n'est pas couverte par la garantie)

Consignes pour la cuisson

Le point d'ébullition de l'eau varie selon l'altitude, la pression atmosphérique, la précision du thermostat etc. **Si le thermostat est réglé trop haut, l'appareil chauffera constamment**, c.à.d. il y aura de la vapeur forte, une perte d'eau, et un gaspillage d'énergie.

Vous pouvez déterminer le point d'ébullition vous-même en procédant comme suit:

1. Tourner le bouton de réglage de la température complètement à droite dans le sens des aiguilles d'une montre à 100°C, **et la minuterie à fond...** puis attendre l'ébullition.
3. Ensuite, lors de l'ébullition, tourner le bouton de réglage **lentement** à gauche jusqu'à ce que le témoin lumineux rouge s'éteigne ...**C'est à ce moment-là qu'il faut régler votre minuterie si vous souhaitez utiliser votre appareil à 99/100°C.** A présent vous pouvez laisser faire votre appareil jusqu'à arrêt automatique en fin de minuterie

REMARQUES IMPORTANTE SUR L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

POUR UNE UTILISATION ENTRE 95 et 100°C

1. Mise en fonctionnement de votre appareil : Interrupteur position "ON" + thermostat réglé sur la température désirée entre 95 et 100°C + minuterie positionnée au minimum sur 60 minutes, le voyant rouge "heating" s'allume, l'eau commence à chauffer.
2. Lors de l'ébullition de l'eau si le voyant rouge ne s'éteint pas, veuillez tourner légèrement le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à extinction du témoin rouge et allumage du témoin orange
3. Vous pouvez à ce moment-là, régler la minuterie sur le temps désiré
4. Pendant toute la période de fonctionnement, les voyants rouge et orange s'éteindront et s'allumeront par intermittence ... ceci correspond au maintien de la température afin qu'elle ne descende pas en dessous de votre besoin

Remarques :

- Il est nécessaire d'utiliser la minuterie, cette dernière fait également fonction d'interrupteur
- Il est impératif de bien respecter la consigne indiquée au point 2 ci-dessus car la précision de l'appareil dépend à la fois de l'altitude d'utilisation, mais également de la tolérance de fabrication de chaque composant... cette procédure permet de corriger un éventuel manque de précision



SECURITE CONTRE LA SURCHAUFFE

Votre appareil est équipé d'une sécurité contre la surchauffe. Il est possible de remettre en fonctionnement le stérilisateur lorsque cette sécurité se déclenche.

1. Attendre que l'appareil refroidisse
2. Le vider complètement et le retourner
3. Appuyer légèrement sur la sécurité (photo ci-dessous) **en veillant à ne pas l'enfoncer sinon cela endommagerait l'appareil et nécessitera une intervention non couverte par la garantie**
4. Mettre l'interrupteur sur la position "ON" pour vérifier que l'appareil fonctionne



**N'hésitez pas à téléphoner au
01.60.60.96.70 pour tout renseignement
avant de ramener votre appareil en
magasin ou de le retourner au SAV**

Tableau de stérilisation des fruits & autres

Avec des bocaux en verres

légume	Traitement, préparation et conseils (pour 1 litre d'eau)	Température en °C	durée en minutes
Abricots	Couper en 2 et dénoyauter Reconstituer et ranger serré Au naturel et sans eau, ajouter 1 cuillère à soupe de sucre Ou au sirop 500g de sucre	90	35
Cerises	Au naturel, sans eau 1 cuillère à soupe de sucre + 1 cuillère à soupe de jus de citron Ou au sirop avec 500g sucre	80	45
Fraises & framboises	Sans eau + 1 cuillère à soupe de sucre	75	20
Marrons	Ajouter 20g de sel + 1 cuillère à soupe de jus de citron	90	60
Pêches et poires pelées	Au naturel sans eau Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre + 1 cuillère à soupe de jus de citron Ou au sirop 500g de sucre	90	50
Prunes dénoyautées	Au naturel sans eau Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre + 1 cuillère à soupe de jus de citron Ou au sirop 500g de sucre + 3 cuillères à soupe de jus e citron	90	35
Pâtés, terrines	Tasser dans le bocal, la viande hachée crue + assaisonner + herbes aromatiques	100	120
Viandes de boucher, gibiers, lapins et volailles	Faire revenir à la poêle puis mettre en bocal, tasser, assaisonner + herbes aromatiques	100	110



ADDITIF au MODE D'EMPLOI du STÉRILISATEUR-TRAITEUR



CONSEILS UTILES POUR DEVENIR UN UTILISATEUR AVERTI !

Qu'est-ce que la stérilisation ?

Comment stériliser ?

Matériel à utiliser ?

Tableau de stérilisation par type d'aliments

Nous vous recommandons de lire attentivement et de respecter les instructions suivantes, de les conserver et de les faire lire à tout autre utilisateur. Merci.

Attention à votre santé !

Le botulisme alimentaire : C'est une maladie paralytique rare mais grave due à une neurotoxine bactérienne, la toxine botulique ou *botuline*, produite par différentes espèces de bactéries anaérobies du genre *Clostridium*, la plus connue étant *Clostridium botulinum*.

La toxine botulique est la plus puissante de toutes les toxines connues dans la nature. Toutefois, elle ne résiste pas à la chaleur ni à une exposition prolongée à l'oxygène, c'est pourquoi **l'intoxication se produit généralement lorsque des produits mis en bocal de verre ou en boîte métallique avec trop peu de précautions sont consommés** : les vecteurs typiques du botulisme seraient donc les conserves fabriquées à la maison et mangées froides.

La bactérie se multiplie et produit la toxine dans des aliments qui sont ensuite consommés sans avoir été suffisamment cuits pour inactiver la toxine. Comme il s'agit d'une « bactérie anaérobie », elle ne peut se multiplier qu'en absence d'oxygène. Il en résulte que le phénomène tend à survenir dans des produits à faible teneur en oxygène, lorsque les conditions de stockage et de conservation s'y prêtent. C'est le plus souvent le cas pour des aliments qui n'ont pas subi un processus poussé de conservation : poissons ou produits carnés fermentés, salés ou fumés, conserves ménagères d'aliments faiblement acides, comme les légumes, en boîte ou en pot. On a retrouvé la toxine botulique dans une grande variété d'aliments : légumes peu acides en conserve, comme les haricots verts, les épinards, les champignons ou les betteraves ; le poisson, comme le thon en boîte ou le poisson fermenté, fumé ou salé ; les produits carnés, jambon, poulet, saucisse.

Une cuisson normale (5 minutes à 85 °C ou quelques minutes d'ébullition) détruit la toxine. *Clostridium botulinum* ne se développe pas, et donc ne produit pas de toxine, dans les aliments acides (pH inférieur à 4,6). Toutefois, si celle-ci est déjà présente, les pH acides ne l'inactivent pas.

Toutes les formes de botulisme peuvent être mortelles et doivent être traitées de toute urgence

Vérifier régulièrement vos conserves de façon à pouvoir détecter les premiers signes d'une mauvaise conservation! Si des bulles de fermentation apparaissent, jeter la conserve : elle est impropre à la consommation.

Tableau de stérilisation des légumes

Avec des bocaux en verres

légume	Traitement, préparation et conseils (pour 1 litre d'eau)	Température en °C	durée en minutes
Fonds d'artichauts	Blanchir 5 minutes Ajouter 9g de sel + ajouter 4 cuillères à soupe de jus de citron	100	110
Asperges	Blanchir 5 minutes Ajouter 20g de sel + ajouter 4 cuillères à soupe de jus de citron + 1 pincée de sucre	100	100
Carottes & cèleris	Blanchir 5 minutes Ajouter 15g de sel	100	100
Epinards	Blanchir 5 minutes	100	70
Choux de Bruxelles	Ajouter 9g de sel + ajouter 4 cuillères à soupe de jus de citron	100	110
Pois écossés	Cuire 30 minutes Ajouter 15g de sel	100	110
Salsifis	Cuire 30 minutes Ajouter 15g de sel	100	110
Haricots verts & Poireaux	Blanchir 15 minutes ou pré-cuisson Ajouter 10g de sel	100	120
Champignons	Ajouter 10g de sel + ajouter 4 cuillères à soupe de jus de citron	100	90
Endives	Ajouter 20g de sel + ajouter 4 cuillères à soupe de jus de citron + 5g de sucre	100	90
Tomates	Pelées et épépinées Ajouter 20g de sel Sans eau	90	75
Poivrons	Faire revenir 10 minutes à l'huile d'olive	90	50

Matériel à utiliser

4. fin de stérilisation...rangement des bocaux

Vider l'eau du stérilisateur à l'aide du robinet de vidange. Attendre quelques minutes avant de retirer les bocaux afin d'éviter les brûlures ou de provoquer un choc thermique. Retirer les bocaux du stérilisateur (avec des gants) dès que le temps de stérilisation est écoulé et les placer sur un plan de travail stable jusqu'à complet refroidissement.

Les retourner en les plaçant sur le couvercle. Couvrir d'un linge pour éviter un changement de température trop important. Laisser reposer 24 heures afin qu'ils refroidissent complètement.

Puis, les retourner et les ranger à l'abri de la lumière et de la chaleur, dans un endroit sec, frais et aéré (idéal à 15°C).

5. Vérification de la stérilisation et de la fermeture des couvercles :

Pour les *bocaux fermés avec des caoutchoucs*, il suffit de les pencher : si des bulles se forment lorsque le contenu entre en contact avec le couvercle, c'est que la stérilisation est à refaire.

Vous pouvez également consommer le contenu dans les jours qui suivent.

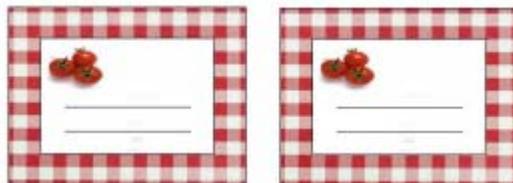
Pour les *bocaux avec couvercle à vis*, le couvercle s'incurve en refroidissant et il est légèrement concave.

S'il est plat, appuyer dessus et s'il revient à sa position de départ, c'est que la fermeture n'est pas bonne. La stérilisation est à refaire... !

Vous pouvez consommer le contenu dans les jours qui suivent

6. Pensez à étiqueter les bocaux

afin de reconnaître facilement le contenu et la date de fabrication !



Bocaux à pas de vis munis de capsules d'étanchéité à changer pour chaque stérilisation.

Bocaux avec des couvercles en verre munis de rondelles en caoutchouc. Il est impératif de changer à chaque stérilisation les rondelles de caoutchouc.



Bocaux

Choisir des bocaux d'une contenance ne dépassant pas un litre pour que la stérilisation soit uniforme.

Préparation du matériel

Rassembler le matériel (bocaux, rondelles de caoutchouc, couvercles). Les laver à l'eau et au savon, et les stériliser en les plongeant 10 minutes dans de l'eau bouillante.

Les égoutter sur un torchon et les laisser sécher sans les essuyer pour éviter les pluches.

Les bocaux vides peuvent être stérilisés au four. Pour cela, les placer à l'endroit, sur une plaque couverte de serviettes en papier.

Enfourner 10 minutes à 150°C thermostat 5.

Laisser refroidir un peu avant de remplir les bocaux

Préparation de la stérilisation

Qu'est-ce que la stérilisation ?

La stérilisation est un processus de conservation des aliments qui détruit par ébullition prolongée à 100° et plus, tous les micro-organismes se trouvant dans les aliments.

Stérilisation de bocaux

L'eau contenue dans les bocaux se transforme en vapeur ce qui permet de chasser l'air.

La vapeur en se refroidissant se condense et le vide créé rend la fermeture des bocaux très hermétique.

La température de stérilisation varie en fonction des aliments, de la taille des bocaux, de l'acidité des fruits ou des légumes.

Plus un aliment est acide, plus les micro-organismes sont rapidement détruits par la chaleur.

Fermer les couvercles en s'assurant que les rondelles en caoutchouc ou les capsules sont neuves. Vérifier les fermetures.

Les bocaux seront placés dans votre stérilisateur.

Les bocaux doivent toujours être stérilisés debout.

Pour stériliser dans votre stérilisateur, isoler les bocaux de la source directe de chaleur soit par une grille, soit par des torchons propres, épais.

Pour éviter les chocs pendant l'ébullition, bloquer les bocaux avec des torchons propres : les bocaux ne doivent pas se toucher.

Verser l'eau qui doit être à la même température que les bocaux pour ne pas créer de choc thermique.

Les bocaux doivent être recouverts d'eau.

Porter à ébullition; les temps de cuisson sont indiqués dans le tableau ci-après.

Si besoin, ajouter de l'eau au fur et à mesure de l'évaporation, mais cette eau doit être bouillante pour ne pas arrêter la stérilisation.

Comment stériliser ?...et conserver des légumes et des fruits

Préparation avant stérilisation

- Eplucher et nettoyer les légumes, les blanchir si nécessaire (haricots verts par exemple) en plongeant les légumes 5 minutes dans l'eau bouillante salée, puis refroidir sous l'eau du robinet et égoutter avant de les mettre dans les bocaux.

- Les fruits doivent être frais et sains. Les laver, les équeuter, les dénoyauter et parfois les éplucher et les blanchir.

Remplir les bocaux

Avec les fruits ou les légumes préparés, en les tassant légèrement.

1. fruits au sirop

Pour les fruits au sirop, la concentration du sirop de sucre peut varier selon la nature du fruit, entre 200 et 500 grammes par litre d'eau.

Ce sirop permet de sucrer les fruits et de conserver leur saveur et leur couleur naturelle.

Verser doucement le sirop afin de recouvrir complètement les fruits, mais laisser un vide d'environ 2 centimètres entre le liquide et le bord supérieur du bocal.

2. fruits naturels

Pas besoin d'ajouter de sirop de sucre mais de l'eau bouillante.

Verser doucement l'eau bouillante afin de recouvrir complètement les fruits, en laissant un vide d'environ 2 centimètres entre le liquide et le bord supérieur du bocal.

Quand les fruits à stériliser sont crus - sans sirop ni jus - remplir les bocaux jusqu'au bord en tassant au maximum, car les produits réduiront de moitié pendant la stérilisation.

3. conseil de bonne conservation

Les aliments à stériliser sont recouverts d'une solution saline ou sucrée ou citronnée qui permet de garder la couleur naturelle du produit et d'augmenter l'acidité qui est un facteur de bonne conservation.

Les fruits et légumes doivent être largement recouverts avec la solution saline ou sucrée.

Ne pas oublier d'essuyer le bord du bocal avec un papier absorbant