

- Remplir la cuve d'eau froide : **la règle est d'atteindre au minimum le niveau supérieur des aliments** du bocal le plus haut (il sera préférable d'ajouter un peu d'eau pour compenser l'évaporation).

Ne pas trop remplir la cuve car l'eau risquerait de déborder lors de l'ébullition. Conserver une marge de 4 cm environ entre le niveau d'eau et le bord supérieur de la cuve.

- Le couvercle fourni avec l'appareil doit être mis en place durant toute la durée d'utilisation de l'appareil. Sa forme spécifique permet de condenser la vapeur d'eau et de la ré-introduire dans la cuve, limitant les déperditions par évaporation.



Attention à la manipulation du couvercle pendant et après utilisation, il y a des risques de brûlure dus aux parois chaudes et à la vapeur d'eau bouillante qui se dégage.

3. Mise en chauffe de la cuve

La conservation en bocaux consiste à chauffer les aliments à une température et pendant une durée préconisées. A chaque aliment correspond ses propres paramètres pour garantir sa bonne conservation (cf tableau page 4).

- Faire chauffer l'eau de la cuve jusqu'à la température souhaitée. Pour repérer la température, vous pouvez insérer un thermomètre (non fourni - vendu séparément) dans le trou central prévu à cet effet sur le couvercle.

- **La durée préconisée part de l'instant où l'eau a atteint la température souhaitée.** Durant toute cette durée, contrôler régulièrement la température de l'eau afin qu'elle reste stable, et ajuster en conséquence le système de chauffage. Contrôler également le niveau d'eau.

Il est préférable, même pour les produits nécessitant une ébullition à température élevée, de ne jamais laisser bouillir à gros bouillon pour éviter que les bocaux ne s'entrechoquent, ainsi qu'une évaporation excessive.



Attention à ne jamais déplacer l'appareil durant l'utilisation ou juste après quand il est encore trop chaud, même en utilisant les poignées.

Nota. Au niveau de la mer, la température maximum de l'eau est de 100°C. On pourra toutefois augmenter cette température d'ébullition en saturant l'eau en sel marin pour atteindre 108°C environ.

4. Retrait des bocaux & nettoyage

- laisser tiédir l'eau, avant de retirer les bocaux.
- Défaire les ressorts de maintien et retirer les bocaux un à un, niveau par niveau. Vous pouvez ensuite soulever légèrement la colonne intérieure pour faciliter les opérations en prenant garde de rester à bonne distance du bord supérieur de la cuve afin d'éviter toute chute.

Si vous souhaitez faire une autre série de bocaux, vous pouvez réutiliser la même eau. Il faudra juste bien vérifier le niveau supérieur et faire un appoint d'eau si nécessaire.

- Vidanger la cuve après avoir attendu le refroidissement complet de l'eau. Si l'appareil est trop lourd, vider le en plusieurs fois.
- Nettoyer les parois intérieures en évitant d'utiliser un produit de récurage abrasif qui risquerait d'endommager le revêtement. Utiliser un chiffon humide pour les parois extérieures.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

5. Vérification des bocaux

- Dès que les bocaux sont parfaitement refroidis, vérifier, en enlevant le ressort, que le couvercle adhère bien, c'est-à-dire que le vide s'est bien fait dans le bocal. Sinon il faut soit consommer de suite les aliments, soit recommencer l'ébullition (en vérifiant le matériel utilisé, notamment la rondelle d'étanchéité).
- Faire la même vérification avant d'ouvrir le bocal pour le consommer.
- A tout moment, si la conserve a un aspect suspect (bulles gazeuses, apparition de moisissures, odeurs douteuses), éliminer cette conserve. Vous risqueriez un accident grave de santé en la consommant.

PREPARATION DES BOCAUX DE CONSERVE

Le principe consiste à mettre les aliments (fruits, légumes ou viandes) dans des bocaux en verre à fermeture hermétique et remplis d'eau sucrée, salée ou de sauce, de les chauffer à une température préconisée pendant un temps déterminé afin de détruire les microbes et de réaliser, en même temps, l'étanchéité des bocaux par dépression interne.

S'agissant de tuer des microbes, il est bien évident que des précautions doivent être prises si l'on veut réussir ses conserves et éviter les accidents dus à la consommation de produits avariés qui peuvent être très dangereux. Si l'on suit bien le mode d'emploi, on réalisera des conserves succulentes et très saines.

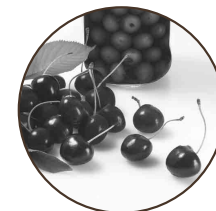
1. Préparation du matériel

- **Utiliser des récipients de bonne fabrication, fermant hermétiquement et d'une propreté absolue.**
- Préférer des bocaux en verre, qui permettront de surveiller ultérieurement l'état de conservation de leur contenu. Préférer l'emploi de bocaux de petite contenance.
- Faire bouillir les bocaux et leurs couvercles pendant une dizaine de minutes, les égoutter et les sécher renversés sur un linge propre.
- **Vérifier l'état des caoutchoucs** (ils doivent être souples et non déformés), bien les nettoyer et les rincer abondamment, et les plonger dans une eau chaude non bouillante. Il est préconisé d'utiliser des caoutchoucs neufs à chaque fois pour une meilleure garantie de réussite.

2. Préparation des aliments

Les fruits

- Choisir des produits non traités récemment, très sains, pas trop mûrs, tout juste cueillis. Les essuyer ou les laver rapidement (avant dénoyautage) pour ne pas altérer leur parfum.
- Disposer les fruits dans les bocaux. Recouvrir avec de l'eau bouillie sucrée (400 à 500 g de sucre par litre d'eau) jusqu'à 1 ou 2 cm du bord du bocal (les fruits ne doivent jamais dépasser du liquide).



Les Légumes

- Choisir des produits fraîchement cueillis, en parfait état, sans tâches ni flétrissures, et non traités récemment (insecticides ou engrais).
- Laver les légumes de façon méticuleuse après l'épluchage.
- Les blanchir quelques minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- Eliminer cette première eau et, par précaution, cuire à nouveau les légumes quelques minutes dans l'eau salée (le temps dépendra du type d'aliments).
- Egoutter les légumes et les disposer dans les bocaux
- Recouvrir avec de l'eau bouillante salée (1 à 2g de sel par litre d'eau) jusqu'à 1 ou 2 cm du bord du bocal (les légumes ne doivent jamais dépasser du liquide).



Les Viandes, volailles et pâtés

- Prendre de très **grandes précautions** pour ces préparations.
- Choisir de la viande d'une fraîcheur absolue et coupée en petits morceaux.
- Utiliser des bocaux les plus petits possible pour favoriser l'ébullition à cœur.
- Cuire préalablement les mets avant de les mettre en bocal.
- Compléter à 2 cm du bord avec du saindoux fondu ou de la sauce.



3. Stérilisation (ou ébullition)

- Fermer soigneusement les bocaux avec leur rondelle d'étanchéité en caoutchouc, leur couvercle ou leur ressort (ou autre dispositif de maintien). **La rondelle d'étanchéité ne doit pas avoir été en contact avec les aliments.**
- Disposer les bocaux dans la cuve comme indiqué précédemment.