

**IMPORTANT - À CONSERVER POUR
CONSULTATION ULTÉRIEURE
À LIRE ATTENTIVEMENT**

invivo
Nous on sème



MANUEL D'INSTRUCTIONS

**BOUILLEUR A BOCAUX ÉLECTRIQUE
AUTOMATIQUE 31L***

Réf. INV.BOUIL31INA

POUR UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT (Voir page 5)

*Référez-vous à la page 12 du présent document pour comprendre ce qu'est la stérilisation

Lire attentivement ce mode d'emploi pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver ce mode d'emploi pour le relire plus tard. Le remettre également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

TABLE DES MATIÈRES

1 - FICHE TECHNIQUE - INV.BOUIL31INA	3
2 - CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	3
3 - CONSIGNES ADDITIONNELLES DE SÉCURITÉ	4
4 - DESCRIPTIF DE L'APPAREIL	5
4.1 - Appareil	5
4.2 - Panneau de commande	6
5 - UTILISATION DE L'APPAREIL	6
5.1 - Première utilisation	6
5.2 - Déplacement et rangement	6
5.3 - Nettoyage et entretien	6
5.4 - Rangement	7
6 - MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL	7
6.1 - Préparation avant usage	7
6.2 - Utilisation de l'appareil	9
6.3 - Sécurité : protection contre la surchauffe	10
6.4 - Économie d'énergie et point d'ébullition	10
6.5 - Déterminer votre point d'ébullition (Test initial)	10
7 - AVERTISSEMENT SANTÉ : Le Botulisme	10
8 - INFORMATION : COMPRENDRE LA STÉRILISATION	12
9 - GARANTIE, CONTACT ET RECYCLAGE	12
9.1 - Garantie	12
9.2 - Contact	12
9.3 - Recyclage de l'appareil	13

1 - FICHE TECHNIQUE - INV.BOUIL31INA

Caractéristique	Valeur / Description
Capacité	8 bocaux de 1 litre (type LE PARFAIT SUPER) ou 16 bocaux de 0,5 litres
Puissance nominale	2 000 W
Thermostat / Température max.	Jusqu'à 100°C
Dimensions cuve	31 litres - H. 29,5 x Ø 36,3 cm
Dimensions totales	H. 48,5 x L. 47 cm
Poids net	4,9 kg
Équipements inclus	Robinet de vidange et grille fournis
Ecran	LCD avec minuterie automatique jusqu'à 180 min
Isolation	Poignées thermo-isolantes
Sécurité	Protection et réarmement possible en cas de surchauffe
Consommation (mode arrêt - OFF)	0,24 W
Consommation (mode standby)	N/A

2 - CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires doivent être impérativement lues, comprises et respectées :

- Utilisateurs autorisés** : 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 et 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.
- Cordon d'alimentation et branchement** : la longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, utilisez une rallonge en prenant soin de ne pas la laisser pendre du plan de travail pour éviter qu'on puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Avant la mise sous tension, assurez-vous qu'il n'est pas arraché de l'appareil et seulement ensuite branchez-le à la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer, retirez délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche sont abîmés ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter tout danger il faut le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié. Vérifiez régulièrement l'état du cordon. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Environnement d'utilisation** : l'appareil est conçu pour une utilisation intérieure uniquement, ne l'utilisez pas à l'extérieur. N'installez et n'utilisez pas l'appareil là

où un jet d'eau pourrait être susceptible d'être utilisé. N'utilisez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.

4. **Fonctionnement et accessoires** : l'appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. Utilisez uniquement la grille et le couvercle fournis. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures. Le niveau de pression acoustique A est inférieur à 70 dB.
5. **Toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.**

3 - CONSIGNES ADDITIONNELLES DE SÉCURITÉ

1. **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, l'appareil ne fonctionnera pas correctement ; il est conseillé de le faire fonctionner sur un circuit distinct. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
2. **Tension et branchement** : 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. Évitez tout débordement sur le connecteur.
3. **Exigences d'installation** : laissez un espace d'au moins 30 centimètres de chaque côté et sur le dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne (uniquement son couvercle). Assurez-vous que la surface est stable, pas chaude, propre, plane, non inclinée et capable de supporter le poids de l'appareil rempli. Il doit être installé uniquement dans des emplacements où il peut être surveillé par du personnel formé et qualifié.
4. **Sécurité des câbles** : veillez à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants, ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
5. **Dangers thermiques et manipulation** : en fonctionnement l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les parties chaudes, utilisez les poignées pour le déplacer. Attention au fort dégagement de chaleur et de vapeur en fonctionnement et surtout lorsque vous retirez le couvercle (risque d'ébouillantage). L'appareil présente une chaleur résiduelle après utilisation. Ne versez jamais de liquide froid lorsque la cuve est chaude. Ne faites pas chauffer votre appareil à vide (risque de détérioration). Si cela devait arriver, laissez-le refroidir avant de le remplir pour éviter les projections de liquide chaud ou de vapeur. Ne transportez ou videz jamais l'appareil quand il est chaud, il faut attendre son refroidissement complet.
6. **Utilisation et surveillance** : n'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu (cuire des bocaux dans de l'eau, bouillir de l'eau). Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation. Gardez toujours l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
7. **Maintenance et incidents** : en cas d'erreur pendant l'usage, avant chaque nettoyage, après chaque emploi et avant maintenance, débranchez l'appareil. Si l'appareil montre des signes de défectuosité pendant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Ne tentez pas de le réparer vous-même ; il doit être réparé par

une personne qualifiée. Si l'appareil tombe dans l'eau ou dans tout autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne tentez pas de sortir l'appareil de l'eau et ne l'utilisez plus. Contactez le service après-vente. En fin d'utilisation, débranchez la prise du secteur et laissez l'eau tiédir avant de retirer les bocaux.

! USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- Les espaces cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- Les fermes ;
- L'utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements à caractère résidentiel ;
- Les environnements de type chambres d'hôtes.

! AVERTISSEMENT ! : une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures et de détérioration de l'appareil.

4 - DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

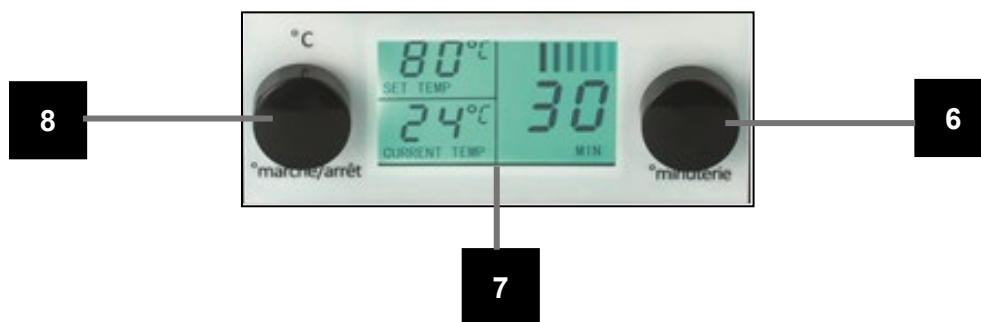
4.1 - Appareil

1	Couvercle amovible avec poignée
2	Poignée
3	Cuve
4	Base
5	Robinet de vidange



4.2 - Panneau de commande

6	Bouton de réglage de la minuterie
7	Affichage de la température de l'eau dans la cuve (au démarrage)
8	Bouton de réglage de la température – Marche / arrêt



5 - UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1 - Première utilisation

Lors de 1^{ère} utilisation, une légère fumée ainsi qu'une odeur peuvent se dégager de l'appareil. Ces émanations disparaîtront rapidement, ne vous inquiétez pas.

Consignes d'hygiène : avant la toute première utilisation, il est fortement conseillé de procéder à un cycle de nettoyage. Pour ce faire :

1. Remplissez l'appareil avec environ 10 litres d'eau.
2. Réglez le thermostat sur la position maximum.
3. Laissez bouillir pendant 15 minutes.

5.2 - Déplacement et rangement

- **Manipulation** : ne tentez pas de déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- **Préparation** : avant de le déplacer ou de le ranger, videz-le et laissez-le refroidir totalement.

5.3 - Nettoyage et entretien

- **Sécurité enfant** : le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants.
- **Immersion** : l'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pour le nettoyer.
- **Prérequis** : débranchez l'appareil de la prise murale et attendez le refroidissement complet avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
- **Après chaque utilisation** : nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Enlevez la grille et lavez-la séparément. Démontez le robinet

régulièrement pour un nettoyage à l'eau savonneuse + un double rinçage à l'eau claire. Revissez fermement la tête du robinet sans forcer. Veillez à bien replacer les 2 joints d'étanchéité lors du remontage (pièces d'usure – pensez à changer les joints régulièrement – non couvert par la garantie).

- **Détartrage** : utilisez périodiquement un détartrant adapté (respectez la dose préconisée par le fabricant). Le calcaire peut influencer sur le contrôle de température ou la puissance du chauffage. Rincez 2 fois à l'eau claire après l'opération.
- **Interdiction** : n'utilisez jamais de poudre à récurer, de laine d'acier ou d'ustensiles métalliques risquant de détériorer le revêtement.

5.4 - Rangement

- **Séchage** : essuyez soigneusement l'appareil avant de le remettre dans son emballage.
- **Conditions de stockage** : stockez-le dans un endroit sec et frais (entre 10°C et 35°C) pour garantir son bon fonctionnement futur.

6 - MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

L'appareil doit être installé tel que décrit au point 3 en page 4 pour garantir son fonctionnement en toute sécurité.

6.1 - Préparation avant usage

6.1.1 – Préparation du matériel

- **Bocaux** : utilisez des bocaux en bon état (ni rayés, ni ébréchés). Privilégiez des bocaux de taille identique pour une cuisson homogène.
- **Étanchéité** : les joints sont à usage unique, ils ne peuvent en aucun cas être réutilisés. Utilisez impérativement des consommables neufs à chaque fois.
- **Cuisson des bocaux à vide** : lavez les bocaux à l'eau savonneuse et plongez-les 5 à 10 min dans l'eau bouillante. Égouttez-les en les retournant, sans les fermer, sur un linge propre sans les essuyer (pour éviter les résidus).
Alternative au four : sur une plaque, placez les bocaux à l'endroit sans les fermer. Enfournier à 150°C pendant 10 à 15 min. Laissez refroidir avant remplissage.

6.1.2 – Préparation des aliments

- **Sélection** : choisissez exclusivement des produits frais, bien mûrs et de haute qualité.
- **Plan de travail** : cuisinez sur une surface propre. N'utilisez pas d'ustensiles en bois : ils ne sont pas stériles et peuvent contenir des germes et bactéries qui risqueraient de contaminer vos conserves.
- **Matières premières à risque** : ne consommez jamais d'animaux tués par accidents ou échoués. Ils pourraient être porteurs de bactéries.
- **Volailles** : évidez-les entièrement et lavez soigneusement l'intérieur à l'eau potable.
- **Végétaux** : lavez-les avec soin pour retirer toute trace de terre. Séparez-les rigoureusement de leurs déchets (épluchures, feuilles, etc.) pour éviter tout contact avec les aliments propres.

6.1.3 - Le blanchiment des légumes

Le blanchiment est essentiel pour détruire les parasites et les enzymes qui

risqueraient d'altérer vos conserves, cela permet également de retirer l'âcreté de certains légumes : choux, choux fleurs, asperges, cardons...).

La méthode : plongez les légumes préalablement nettoyés dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant **2 à 3 minutes**. Retirez-les avec une écumoire et plongez-les immédiatement dans une grande quantité d'eau glacée pour stopper la cuisson.

- **L'objectif** : l'aliment ne doit pas être cuit, mais simplement saisi. Égouttez et séchez-les avant la mise en bocal.
- **Exception** : ne blanchissez pas les petits fruits fragiles (framboises, fraises, mûres) au risque de les réduire en bouillie.

6.1.4 - Préparations mixées (soupes et purées)

En mixant vos aliments, vous augmentez la surface de contact avec l'air et les risques de contamination.

Rapidité : enchaînez les étapes sans attendre. Il est crucial de réduire au maximum le temps de manipulation entre le mixage et le traitement thermique.

Propreté : assurez-vous que les appareils utilisés sont parfaitement propres avant usage.

6.1.5 - Acidification et sécurité thermique

Cet appareil peut être utilisé pour réaliser des conserves avec des aliments peu acides uniquement s'ils ont été cuits avant mise en bocal. Évitez les aliments qui contiennent peu d'acide ou utiliser le matériel ou traitement adéquat.

- **Recommandation d'une bonne conservation** : recouvrez largement vos aliments d'une solution saline, sucrée ou citronnée. Cela préserve leur couleur naturelle et augmente l'acidité, facteur clé de conservation.
- **Le cas des aliments peu acides** : pour empêcher la prolifération de la bactérie responsable du **botulisme**, les aliments dont le pH est supérieur à 4,6 (viandes, légumes nature) nécessitent un traitement à très haute température (autoclave) que ne peut pas atteindre cet appareil. **Nous vous déconseillons formellement d'utiliser cet appareil pour traiter des bocaux contenant des aliments peu acides.**
- **Avertissement** : les tomates étant à la limite de l'acidité requise, vous devez impérativement ajouter un agent acide (jus de citron, vinaigre ou acide citrique) pour que la mise en conserve soit sécuritaire avec cet appareil.

6.1.6 - Remplissage et fermeture

- Remplissez les bocaux en commençant par les éléments solides, en les serrant le plus possible pour chasser l'air.
- Essuyez soigneusement les bords des bocaux.
- Placez une rondelle neuve, puis **verrouillez fermement** les charnières ou les couvercles à vis.



IMPORTANT : cet appareil est conçu pour les aliments acides ou acidifiés. Pour les aliments peu acides (pH > 4,6), un traitement thermique spécifique (autoclave) est normalement requis pour prévenir le botulisme. L'ajout de jus de citron ou de vinaigre est recommandé pour augmenter l'acidité.

6.2 - Utilisation de l'appareil

1. **Installation** : retirez le couvercle et posez la grille au fond de la cuve. Ne jamais faire chauffer sans eau sur la grille (cela l'endommagerait - non couvert par la garantie).
2. **Chargement** : placez les bocaux bien fermés, debout, sur la grille. Utilisez des linges propres entre les bocaux pour éviter les chocs.
3. **Remplissage** : versez de l'eau potable jusqu'à couvrir les bocaux aux 3/4 minimum (ou totalement si la place le permet), sans dépasser le niveau MAX. Replacer le couvercle. *Conseil* : l'eau doit être à la même température que les bocaux (choc thermique).
4. **Mise en marche** : branchez l'appareil. L'écran s'illumine pour un court instant et affiche par défaut 30 min / 80°C.
5. **Réglages : minuterie (bouton droit)** : réglez la durée (max 180 min). Elle ne décomptera qu'une fois la température atteinte. **Température (bouton gauche)** : réglez la température souhaitée.
6. **Lancement** : appuyez sur le bouton gauche (Marche/Arrêt). Les barres animées indiquent la chauffe. L'écran s'éteindra (non lumineux) mais le processus de cuisson sera bien en cours de réalisation.
7. **Régulation** : une fois la température atteinte (température réelle = température de consigne), le **petit sablier** apparaît et le décompte commence. En cours de cuisson l'appareil s'autorégulera et une légère variation de la température apparaîtra... ceci est parfaitement normal. Si besoin, ajoutez de l'eau au fur et à mesure de l'évaporation, mais cette eau doit être bouillante pour ne pas arrêter le traitement thermique.
8. **IMPORTANT** : compte tenu de la capacité importante de la cuve, et en fonction du remplissage, il est parfaitement normal que l'eau nécessite beaucoup de temps pour atteindre la température souhaitée (parfois jusqu'à 1 heure). C'est également la raison pour laquelle la cuisson doit se réaliser avec le couvercle correctement mis en place.
9. **Fin de cycle** : l'appareil sonne une fois que la minuterie est sur "0". Appuyez sur le bouton gauche pour stopper l'alerte, puis débranchez la fiche du secteur.
10. **Refroidissement** : attendez que l'eau refroidisse pour déplacer l'appareil par ses poignées et procédez à la vidange en ouvrant le robinet au-dessus d'un évier.
11. **Sortie des bocaux** : attendez quelques minutes puis, utilisez des gants isothermes ou une pince spéciale bocaux pour les retirer. Posez les bocaux à l'envers sur un plan de travail pendant 24 h, à l'abri des courants d'air. Puis, retournez-les.
12. **Vérification de la mise sous vide et de la fermeture des couvercles** :
 - *Joint caoutchouc* : penchez le bocal ; si des bulles se forment lorsque le contenu entre en contact avec le couvercle, la cuisson est à refaire.
 - *Couvercle à vis* : le centre doit être concave (creux). S'il est plat, appuyez dessus et s'il revient à sa position de départ, c'est que la fermeture n'est pas bonne. La cuisson est à refaire... !
13. **Stockage** : étiquetez vos conserves et rangez-les dans un endroit sec, frais (idéalement 15°C) et sombre.

6.3 - Sécurité : protection contre la surchauffe

Si le niveau d'eau est trop bas, l'appareil se coupe par sécurité. Pour le réarmer : Laissez refroidir complètement et videz la cuve. Débranchez et retournez l'appareil. Appuyez fermement sur la tige au centre du fond de l'appareil (elle s'enfoncera de quelques mm -quasiment impossible à ressentir). Ne pas chercher à enfoncer la tige, cela endommagerait l'appareil : une tige enfoncée n'est pas couverte par la garantie. Remettez l'appareil à l'endroit et testez avec quelques litres d'eau.

6.4 - Économie d'énergie et point d'ébullition

Conseils :

- Point d'ébullition : attention, en altitude, l'eau bout à moins de 100°C (perte d'environ 1°C tous les 300 m). Adaptez vos réglages.
- Évaporation : surveillez le niveau d'eau. Si vous devez en ajouter en cours de route, utilisez de l'eau bouillante pour ne pas stopper le processus de cuisson.

Optimisation de la cuisson :

- Frémissement vs gros bouillon : lorsque l'eau commence à frémir, elle a atteint sa température maximale. Augmenter la puissance ne la rendra pas plus chaude, mais accélérera inutilement l'évaporation et la consommation électrique.
- Astuce : vous pouvez réduire légèrement le thermostat une fois le frémissement atteint. Si une recette indique 100°C, vous pouvez cuire à 98/99°C en prolongeant un peu la durée.

6.5 - Déterminer votre point d'ébullition (Test initial)

La température d'ébullition varie selon l'altitude (elle baisse d'environ 1°C tous les 300 m). Avant vos premières conserves, nous vous conseillons ce test :

1. Versez 15 litres d'eau dans la cuve.
2. Réglez la température sur 100°C.
3. Surveillez jusqu'à l'ébullition (ou le frémissement souhaité si vous voulez faire des économies d'énergie).

- Notez la température réelle affichée sur l'écran (cadran bas/gauche).

C'est votre température de référence. Utilisez-la désormais pour vos programmations à la place des 100°C théoriques), ou un peu moins pour économiser l'énergie.

7 - AVERTISSEMENT SANTÉ : Le Botulisme



Le botulisme peut être provoqué par une consommation d'aliments incorrectement préservés ou manipulés, comme par exemple :

- Le poisson saumuré avec trop peu de sel ou d'acidité dans la saumure ;
- Les fruits qui n'ont pas suffisamment d'acidité pour tuer les bactéries.

Le botulisme 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 bocaux de verre ou en boîtes métalliques avec trop peu de précautions sont consommés. Les vecteurs typiques du botulisme sont les conserves fabriquées à la maison et mangées froides, surtout concernant les aliments à faible teneur en acide (asperges, haricots verts, betteraves, maïs, pommes de terre, tomates, figues, viandes, poissons, fruits de mer), mais aussi l'ail mariné à l'huile, les piments... La bactérie se multiplie et produit la toxine dans des aliments qui sont ensuite consommés sans avoir été suffisamment cuits pour l'inactiver. Comme il s'agit d'une « bactérie anaérobie », elle ne peut se multiplier qu'en l'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 (haricots verts, épinards, champignons, betteraves), poissons (thon en boîte, poisson fermenté, fumé ou salé) et produits carnés (jambon, poulet, saucisse).

- Comment prévenir la maladie ?

Les mesures de prévention reposent sur le respect des règles d'hygiène relatives à la préparation et à la conservation des denrées alimentaires, afin de prévenir le développement de *C. botulinum* et la production de la toxine. Pour prévenir une intoxication alimentaire, il est conseillé de laver les aliments, de bien les cuire avant la mise en conserve, d'utiliser une eau propre et de les conserver à une température adéquate.

Toutes les formes de botulisme peuvent être mortelles et doivent être traitées de toute urgence. Vérifiez régulièrement vos conserves de façon à pouvoir détecter les premiers signes d'une mauvaise conservation !

- Si la nourriture laisse s'échapper de l'air, fait des bulles ou dégage une mauvaise odeur à l'ouverture, ne la mangez pas.
- Si vous voyez de la moisissure ou une décoloration étrange, ne la consommez pas.
- Si des bulles de fermentation apparaissent, jetez la conserve : elle est impropre à la consommation.
- Si, à l'ouverture, aucun bruit n'est émis en enlevant le couvercle (le fameux « POP »), il faut jeter la conserve.
- Si le couvercle s'ouvre trop facilement, ne consommez pas la nourriture.

En cas de doute sur la sécurité d'une boîte de conserve, il est préférable de la jeter plutôt que de risquer de contracter le botulisme. Tous les aliments potentiellement contaminés doivent être éliminés par précaution. Même une très faible quantité de toxine consommée, inhalée ou introduite dans les yeux ou une plaie cutanée peut provoquer des troubles graves. Le contact cutané avec les aliments doit être limité au maximum et il est nécessaire de se laver les mains immédiatement après avoir touché des aliments suspectés de contamination.



AVERTISSEMENT - 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 !

8 – INFORMATION : COMPRENDRE LA STÉRILISATION

Attention à ne pas confondre cet appareil avec un stérilisateur à usage professionnel (médical, industriel...) qui détruit tous les micro-organismes pathogènes à haute température et sous pression.

Une stérilisation complète nécessite l'usage d'un appareil fonctionnant sous pression pour atteindre des températures supérieures à 100 °C. Votre appareil ne peut pas cuire au-dessus de 100 °C : certains 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.

Conservation des 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. Le traitement thermique (température et durée) à adopter pour garantir la destruction des micro-organismes pathogènes varie en fonction des aliments, de la taille des bocaux et de l'acidité des fruits ou des légumes. Plus un aliment est acide, plus les micro-organismes sont rapidement détruits par la chaleur.

9 - GARANTIE, CONTACT ET RECYCLAGE

9.1 - Garantie

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat contre tout défaut ou vice de fabrication. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre, spécifiquement pour le remplacement de toute pièce défectueuse. Toutefois, elle ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (notamment les joints et la bande de soudure), les dommages résultant d'un manque d'entretien, ni les détériorations survenues à la suite d'une surtension ou d'un usage non conforme. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne automatiquement l'annulation de la garantie.

9.2 - Contact

Vous pouvez contacter notre Service Relation Client, situé au 83, Avenue de la Grande Armée, 75782 Paris Cedex 16, France, par téléphone au (+33) 1 76 28 43 31 (appel non surtaxé) ou par e-mail à contact@invivo-nousonseme.fr.

Nous vous préconisons de conserver votre facture d'achat, l'emballage d'origine et ses cales de protection, en cas de retour, tout article mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie.

9.3 - Recyclage de l'appareil



Le symbole figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, doit faire l'objet d'une collecte sélective. Pour connaître les modalités de cette collecte, veuillez-vous renseigner auprès de votre commune ou solliciter une reprise gratuite auprès de votre distributeur lors de l'acquisition d'un article similaire. Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine liés à la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CET APPAREIL ET SES ACCESSOIRES NE DOIVENT EN AUCUN CAS ÊTRE JETÉS AVEC LES DÉCHETS MUNICIPAUX NON-TRIÉS. ILS SE RECYCLENT ET SONT À DÉPOSER EN MAGASIN OU EN DÉCHETTERIE.



Service Relation Client
83, Avenue de la Grande Armée 75782 Paris
Cedex 16 – France
Tel : +33 1 76 28 43 31 (Appel non surtaxé)
contact@invivo-nousonseme.fr



**ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE**



**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

**À DÉPOSER
EN MAGASIN**



**À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE**



OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !