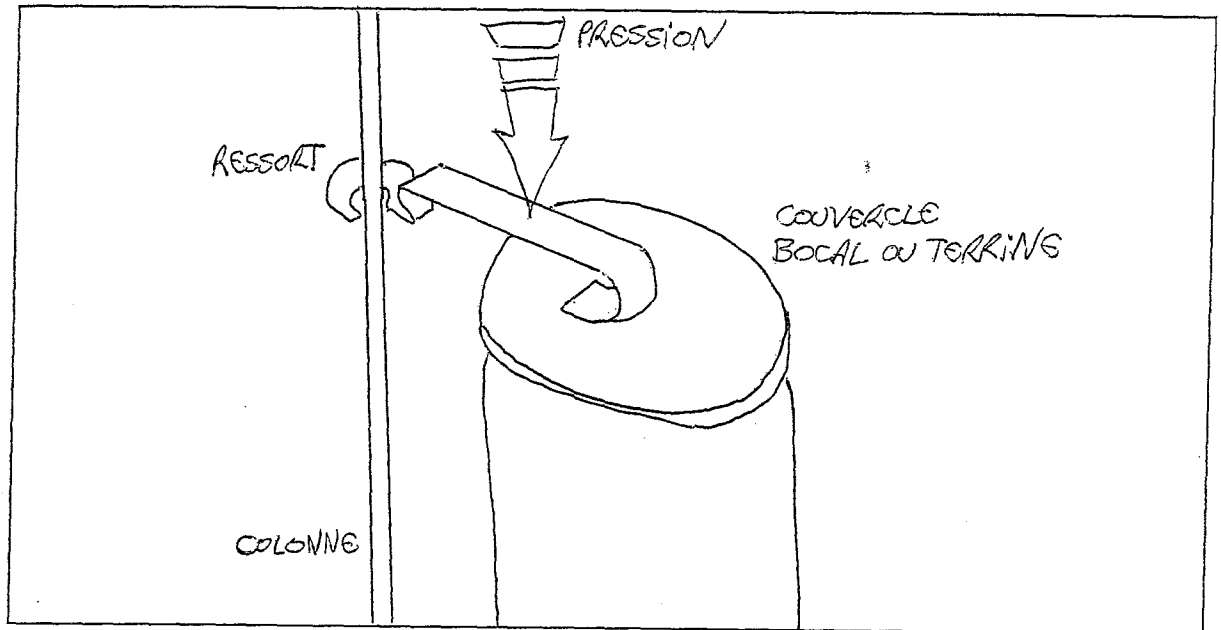


Notice d'utilisation du CUISEUR LE PARFAIT

Stérilisation :

Fermer avec précaution vos Bocaux ou Terrines Le Parfait avec leur rondelle (qui ne doit pas avoir été en contact avec les aliments), ou les Terrines Familia Wiss avec leur capsule et bouchon. Disposer les bocaux ou terrines dans le cuiseur, bloquer ceux qui se trouvent au sommet avec les ressorts : le talon du ressort coulisse le long de la colonne, et sa tête se positionne au milieu du couvercle. Une légère pression sur le ressort immobilise l'ensemble, évitant ainsi les chocs pendant l'ébullition (voir schéma ci-dessous). Remplir le cuiseur d'eau froide jusqu'à recouvrir entièrement les bocaux ou terrines. Mettre le cuiseur sur le feu.



Durée de stérilisation :

Le temps de stérilisation varie d'un aliment à l'autre ; il est recommandé de se procurer un livre de recettes. A titre seulement indicatif, nous proposons :

- pour les viandes et les légumes : une température de 100°, pour une durée de 60 à 120 minutes
- pour les fruits : une température de 85 à 100°, pour une durée de 20 à 40 minutes.

Vérification des bocaux et terrines :

Après refroidissement, vérifier que le couvercle adhère bien : le vide doit s'être fait dans le bocal. A défaut, recommencer la stérilisation. A l'ouverture pour consommer, jeter le produit si des moisissures, des bulles ou une odeur douteuse sont apparues.

Accessoires vendus séparément : Thermomètre sous gaine fer (3700206400044) ou à rond à cadran (37002064000075).

