

CONSIGNES PARTICULIERES POUR LA PROGRAMMATION DE LA TEMPERATURE

Avant de démarrer votre stérilisation il est indispensable de déterminer le **point d'ébullition**, ceci pour plusieurs raisons :

1. Quand l'**altitude** augmente, la pression atmosphérique diminue. Quand la pression diminue, l'**eau bout** à une température plus faible. A chaque palier de 300 mètres, l'eau bout à 1 degré de moins
2. ... ajoutez à cela une tolérance de précision des composants électroniques et il peut y avoir un décalage complémentaire

A titre d'information, vous trouverez ci-dessous la température d'ébullition théorique en fonction de l'altitude à laquelle vous vous trouvez lorsque vous utilisez l'appareil :

Altitude (m)	0	300	600	900	1200	1500	1800	2000	2500
Température d'ébullition (°C)	100.0	99.0	98.0	97.0	96.0	95.0	94.0	93.3	91.7

Si vous ne réglez pas le point d'ébullition de votre appareil, le déclenchement automatique de la minuterie peut ne pas fonctionner

► NOUS VOUS PRECONISONS DE DETERMINER LE POINT D'EBULLITION AVANT D'EFFECTUER VOS 1ères CONSERVES TEL QUE DECRIT CI-DESSOUS :

1. Mettre 15 litres d'eau dans la cuve
2. Régler 100°C...dans le cadran en haut à gauche (1)
3. Surveiller la cuisson jusqu'à constater l'ébullition
4. Conserver et mémoriser la température indiquée dans le cadran en bas à gauche (2)... cela sera votre température de référence pour l'ébullition de l'eau
5. La température atteinte pour l'ébullition sera celle à indiquer dans le cadran en haut à gauche, à la place de 100°C... ou un peu moins pour économiser l'énergie

