

# PRESTO<sup>®</sup>

# Autoclave et autocuiseur

## Instructions et recettes

Pour de plus amples renseignements et des recettes sur la mise en conserve en anglais, veuillez visiter le [www.GoPresto.com/canning](http://www.GoPresto.com/canning).




©2019 National Presto Industries, Inc.

Formulaire 76-547A

### Table des matières

Mesures de sécurité importantes . . . . .	1	Comment mettre en conserve des aliments selon la méthode à l'eau bouillante . . . . .	21
Avant d'utiliser l'autoclave pour la première fois . . . . .	2	Comment cuire sous pression des aliments . . . . .	23
La mise en conserve sous pression . . . . .	4	Renseignements de sécurité importants . . . . .	24
Comment mettre en conserve sous pression des aliments . . . . .	4	Conseils utiles sur la cuisson sous pression . . . . .	25
Conseils utiles sur la mise en conserve . . . . .	6	La cuisson sous pression des viandes . . . . .	26
Soins et entretien . . . . .	7	La cuisson sous pression des plats principaux . . . . .	28
La mise en conserve des fruits . . . . .	8	La cuisson sous pression de la volaille . . . . .	30
La mise en conserve des tomates et produits à base de tomates . . . . .	12	La cuisson sous pression des haricots et pois secs . . . . .	31
La mise en conserve sous pression des légumes . . . . .	14	La cuisson sous pression des soupes et bouillons . . . . .	32
La mise en conserve sous pression des viandes . . . . .	18	La cuisson sous pression des desserts . . . . .	34
La mise en conserve sous pression des poissons et fruits de mer . . . . .	19	Indes des recettes . . . . .	35
La mise en conserve sous pression des soupes . . . . .	20	Renseignements sur les services . . . . .	36
		Garantie . . . . .	36

Cet appareil est homologué . Les mesures de sécurité importantes suivantes sont recommandées par la plupart des fabricants de petits électroménagers.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages matériels, suivez toujours des mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Un mauvais usage de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours la soupape d'évacuation. Tenez le couvercle vers une source de lumière et regardez à travers la soupape pour vous assurer qu'elle n'est pas bloquée.
3. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours l'évent/le verrou du couvercle pour vous assurer qu'il bouge librement.
4. Ne remplissez pas l'autoclave à plus des  $\frac{2}{3}$  lorsqu'il sert à la cuisson sous pression. Pour cuire les soupes, les céréales et les haricots et pois secs qui prennent de l'expansion en cuisant, ne remplissez pas l'autoclave à plus de la moitié. Le surremplissage peut entraîner un risque de bloquer la soupape d'évacuation et de développer trop de pression. Voyez les instructions sur la préparation des aliments.

5. Ne cuisez pas sous pression de la compote de pommes, des canneberges, de la rhubarbe, des céréales, des pâtes, des pois cassés, des mélanges pour soupe secs ou des haricots et pois secs qui ne sont pas énumérés au tableau de la page 32. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse, de l'écume et à crachoter et peuvent bloquer la soupape d'évacuation, le bouchon de surpression et l'évent/le verrou du couvercle.
6. Cet appareil cuit sous pression. Un mauvais usage peut entraîner une blessure par ébouillantage. Assurez-vous que l'autoclave est correctement fermé avant de le mettre en marche; les poignées du couvercle doivent être au-dessus des couvercles du récipient. Voyez les instructions « Comment cuire des aliments sous pression ».
7. Ne placez pas l'autoclave dans un four chaud ou ne tentez pas d'y faire de la mise en conserve ou de la cuisson sous pression dans un four chaud.
8. **MISE EN GARDE!** N'utilisez pas l'autoclave sur un brûleur ou un poêle extérieur au propane de plus de 12 000 BTU. Le faire pourrait entraîner des dommages à l'autoclave et/ou des dommages matériels et des blessures corporelles.
9. Usez de grandes précautions pour déplacer un autoclave contenant du liquide chaud. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
10. N'ouvrez pas l'autoclave tant que la pression interne n'est pas totalement réduite, que l'évent/le verrou du couvercle n'ait chuté et qu'aucune vapeur ne s'échappe lorsque le régulateur de pression est retiré. Voyez les instructions « Comment cuire des aliments sous pression ».
11. Pour vous assurer d'un fonctionnement sécuritaire et d'un rendement satisfaisant, remplacez le bouchon de surpression chaque fois que vous remplacez le joint d'étanchéité, ou avant s'il devient dur, déformé, fendillé, usé ou troué. Il est recommandé de remplacer le joint d'étanchéité au moins aux trois ans. N'utilisez que des pièces Presto<sup>MD</sup> authentiques.
12. Usez d'une étroite supervision lorsque l'autoclave est utilisé près d'enfants. Il n'est pas recommandé que l'autoclave soit utilisé par des enfants.
13. Lorsque la pression de fonctionnement est atteinte, réduisez graduellement la chaleur pour maintenir la pression. Si vous laissez le régulateur de pression osciller vigoureusement, la vapeur en trop s'échappera, le liquide s'évaporerait, l'autoclave pourrait cuire à sec et les aliments pourraient roussir.
14. N'utilisez pas l'autoclave à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. N'utilisez pas l'autoclave pour frire sous pression avec de l'huile.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT NE DOIT SERVIR QU'À UN USAGE DOMESTIQUE.

### Familiarisez-vous avec l'autoclave

Votre autoclave est un grand récipient spécial et de grande capacité, conçu pour la mise en conserve à la maison d'une grande variété de fruits, de légumes, de viandes, de volaille, de poissons et de fruits de mer. L'autoclave peut également servir à cuire rapidement plusieurs de vos aliments favoris en grandes quantités et qui peuvent être préparés dans un autocuiseur de format traditionnel.

L'autoclave utilise la pression pour atteindre les températures élevées nécessaires pour traiter les aliments en toute sécurité pendant la mise en conserve. Le département de l'agriculture américain (le USDA) recommande l'usage de l'autoclave comme unique méthode sécuritaire de mise en conserve d'aliments peu acides : les légumes, les viandes, la volaille, les poissons et les fruits de mer.

L'autoclave peut également cuire de nombreux aliments dans un tiers à un dixième de temps nécessaire par le biais de méthodes traditionnelles. La cuisson sous pression préserve la saveur et les nutriments et attendrit les coupes de viande moins tendres. Les renseignements sur la cuisson sous pression commencent à la page 24.

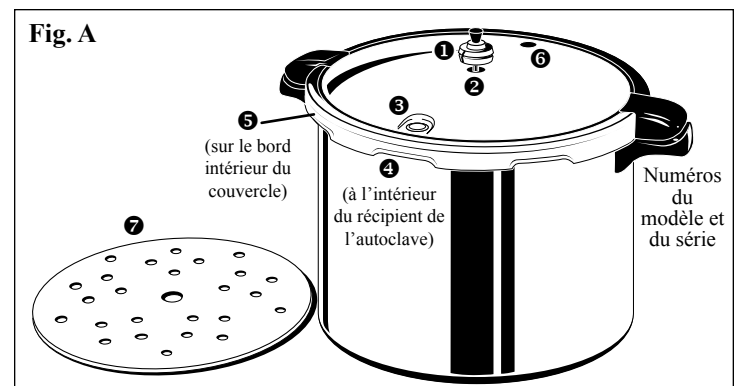
Familiarisez-vous avec les différentes pièces de l'autoclave (Fig. A). Ne tentez pas d'utiliser votre autoclave avant de lire les instructions aux pages 4 à 6.

**Remarque :** Vous trouverez le régulateur de pression dans la mousse d'emballage supérieure de la boîte. Il est dans un sac identifié à l'aide des mots « Régulateur de pression inclus ».

#### 1. Régulateur de pression à trois éléments

Le régulateur contrôle et maintient la pression appropriée dans l'autoclave. La pression appropriée est obtenue lorsque le régulateur commence à osciller doucement.

Le régulateur peut être ajusté pour maintenir trois niveaux de pression (5, 10 ou 15 livres). Le régulateur maintiendra une pression de 15 livres lorsqu'il est entièrement assemblé.



Lorsqu'il est préférable d'utiliser un autre niveau de pression (voyez la section des recettes), le régulateur peut être ajusté en retirant le nombre approprié de rondelles de contrepoids. Lorsqu'une rondelle de contrepoids est retirée, le régulateur maintiendra une pression de 10 livres. Lorsque les deux rondelles sont retirées, une pression de 5 livres sera maintenue.



Pour retirer les rondelles de contrepoids, tenez le régulateur en entier entre votre index et votre majeur d'une main avec votre pouce sur le dessus du bouton. Pressez sur le bouton pour forcer les rondelles par-dessus le joint d'arrêt. Pour replacer les rondelles, poussez-les par-dessus le joint d'arrêt sur le dessus du corps du régulateur.

## 2. Soupape d'évacuation

La soupape d'évacuation est la principale soupape de décharge de pression et relâchera la pression en trop par rapport à la pression voulue. Le régulateur de pression se tient librement sur la soupape d'évacuation.

## 3. Évén/verrou du couvercle

L'évén/le verrou du couvercle libère ou relâche l'air de l'autoclave et agit comme indicateur visuel de la pression dans l'autoclave. Le petit joint doit être en place pour que l'évén/au verrou soit scellé complètement.

## 4. Bride de blocage

La bride de blocage à l'intérieur du récipient de l'autoclave s'enclenche avec l'évén/le verrou du couvercle pour empêcher d'ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est sous pression.

## 5. Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité s'adapte au couvercle de l'autoclave et forme un joint hermétique entre le couvercle et le récipient pendant la mise en conserve et la cuisson.

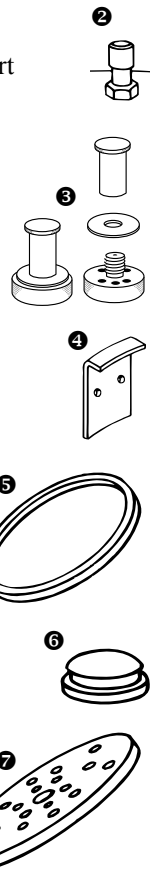
## 6. Bouchon de surpression

Le bouchon de surpression en caoutchouc noir est situé dans le couvercle de l'autoclave. Il se soulève automatiquement pour relâcher la vapeur si la soupape d'évacuation est bloquée ou bouchée et que la pression ne peut être relâchée normalement par la soupape d'évacuation.

## 7. Grille de conserve/de cuisson

Pendant la mise en conserve, placez la grille au fond de l'autoclave pour éviter que le fond des pots ne touche le fond de l'appareil. Utilisez toujours la grille lorsque vous faites de la mise en conserve.

Pendant la cuisson, la grille sert à étuver les aliments. Elle peut aussi servir à éviter que les légumes ne touchent le liquide de cuisson, ainsi plusieurs aliments peuvent être cuits ensemble sans que les saveurs se mêlent. Si vous voulez mélanger les saveurs, n'utilisez pas la grille.

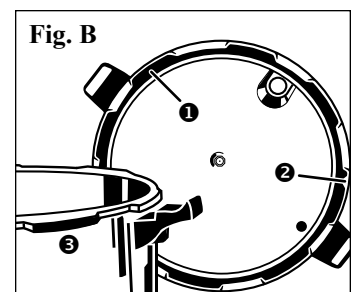


## Les pièces de rechange

N'utilisez que les pièces de rechange Presto<sup>MD</sup> authentiques. Ces pièces sont disponibles dans la plupart des quincailleries ou peuvent être commandées directement chez Presto (page 36). Pour commander des pièces, veuillez préciser le numéro du modèle à sept chiffres retrouvé gravé sur le côté du récipient de l'autoclave.

## Avant d'utiliser l'autoclave pour la première fois

1. Retirez le joint d'étanchéité (Fig. B, ❶) en le tirant tout simplement de sa rainure.
2. Lavez le couvercle, le récipient et le joint d'étanchéité à l'eau chaude savonneuse pour éliminer les huiles de fabrication. Rincez les pièces à l'eau tiède et séchez.
3. Remplacez le joint d'étanchéité dans sa rainure, en vous assurant de bien l'ajuster sous le cran d'arrêt (Fig. B, ❷) sur le bord intérieur du couvercle.
4. Le joint d'étanchéité est prélubrifié. Le couvercle doit s'ouvrir et se fermer facilement lorsque vous suivez les instructions à la page 5. Au besoin, pour faciliter l'ouverture et la fermeture du couvercle, vous pouvez appliquer une très mince couche d'huile de cuisson sur le joint d'étanchéité et sur l'envers des ergots du récipient (Fig. B, ❸).
5. Vérifiez l'évén/le verrou du couvercle de l'autoclave pour vous assurer que les deux pièces sont vissées ensemble de manière sécuritaire. Si elles sont lâches, veuillez les serrer à la main jusqu'à ce que vous atteigniez un point de résistance (serrage à la main). Voyez les instructions à la page 8.



**Conseil utile :** Pour vous aider à mieux comprendre le fonctionnement de l'autoclave, versez 4 tasses d'eau dans l'autoclave. Suivez les instructions, étape par étape, en commençant à l'étape 7 de la page 5. Pour utiliser réellement l'autoclave, suivez les instructions complètes aux pages 4 à 5 pour la mise en conserve sous pression et aux pages 24 à 25 pour la cuisson sous pression.

---

## La mise en conserve sous pression

---

Selon le USDA, la mise en conserve sous pression est la seule méthode sécuritaire de traiter des aliments peu acides (des légumes, des viandes, de la volaille, des poissons et des fruits de mer). Partout autour de nous, les micro-organismes invisibles sont présents. Les fruits, les légumes et les viandes contiennent de façon naturelle des micro-organismes et, pourtant, ils ne posent pas de problème à moins que les aliments ne soient laissés à l'air pendant de longues périodes de temps, entraînant la détérioration des aliments. C'est ainsi que la nature nous informe que les aliments ne sont plus propres à la consommation.

Il existe quatre agents de détérioration des aliments (les enzymes, la moisissure, les champignons et les bactéries). La mise en conserve interrompt le cycle naturel de la détérioration de manière à ce que les aliments soient conservés sans danger. Les moisissures, les enzymes et les champignons sont détruits à des températures inférieures à 100°C (212°F), la température à laquelle l'eau bout (sauf dans les régions montagneuses). Par conséquent, le traitement par eau bouillante est suffisant pour détruire ces agents.

Cependant, les bactéries ne sont pas facilement détruites. La bactérie *Clostridium botulinum* produit une spore qui relâche une toxine qui cause le botulisme. Cette spore n'est pas détruite à 100°C (212°F). De plus, en l'absence d'air, la bactérie se développe sur les aliments peu acides. Pour obtenir des produits sans danger, les aliments peu acides doivent être préparés à 115°C (240°F), une température ne pouvant être atteinte qu'à l'aide d'un autoclave.

Pendant le processus de la mise en conserve sous pression, une partie de l'eau de l'autoclave est transformée en vapeur pour y créer une pression à l'intérieur. Alors que la pression augmente, la température augmente : une pression de 5 livres permet d'atteindre 109°C (228°F), une pression de 10 livres 115°C (240°F) et une pression de 15 livres 121°C (250°F). Cette chaleur pressurisée détruit les spores bactériennes potentiellement dangereuses. Alors que les pots refroidissent, un vide se crée, scellant les aliments à l'intérieur et empêchant de nouveaux micro-organismes d'entrer dans les pots et de détériorer les aliments.

Comme mesure de sécurité contre l'usage d'aliments en conserve pouvant s'être détériorés sans que ça soit détectable immédiatement, faites bouillir tous les aliments peu acides et les tomates pendant 10 minutes à des altitudes inférieures à 304 mètres (1 000 pieds). Prolongez la durée de l'ébullition d'une minute par 304 mètres de plus d'altitude.

Très souvent, les odeurs qui ne peuvent pas être détectées à partir d'un produit froid deviennent évidentes par cette méthode. Si, après l'ébullition, les aliments ont une odeur ou une apparence désagréable, **jetez-les sans y goûter**.

### Pots Mason

Bien qu'il existe des styles et des formes variées de pots en verre sur le marché, seuls les pots Mason sont recommandés pour la mise en conserve à la maison. Les pots Mason sont offerts en format de 250 ml, de 500 ml et de 1 litre. Pour connaître la quantité de pots que votre autoclave peut contenir, consultez le tableau ci-après. Vous pouvez obtenir plus de renseignements en vous adressant aux fabricants des pots Mason.

### Couvercles des pots Mason

Le couvercle à vide en deux pièces comprend une capsule de métal maintenue en place par un anneau fileté. La capsule est à usage unique alors que l'anneau fileté peut être utilisé plusieurs fois. Suivez les directives de fermeture du fabricant du couvercle à deux pièces et pour vous assurer d'une fermeture hermétique.

#### Capacité maximale des pots

Pots	Réguliers	À large ouverture
de 250 ml	26	16
de 500 ml	18	16
de 1 litre	7	7

Pour atteindre la capacité maximale des pots pendant la mise en conserve sous pression, il sera nécessaire de faire deux étages de pots. Voyez à la page 7.

Pour la méthode à l'eau bouillante, ne placez pas les pots sur deux étages.

---

## Comment mettre en conserve sous pression des aliments

---

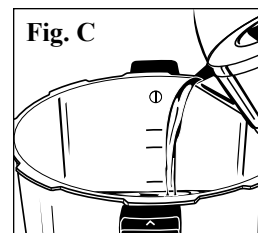
**Important :** Ne tentez pas d'utiliser l'autoclave avant d'avoir lu attentivement les instructions.

Suivez les instructions, étape par étape, pour faire de la mise en conserve sous pression à l'aide de votre autoclave. Préparez les aliments selon les instructions d'une recette en particulier.

1. Assurez-vous que votre autoclave est parfaitement propre et qu'il fonctionne correctement. Avant la saison de mise en conserve, aussi vérifiez le joint d'étanchéité, le bouchon de surpression et le petit joint de caoutchouc blanc de l'évent/du verrou du couvercle. Remplacez ces pièces lorsqu'elles deviennent dures, déformées, craquées, usées, piquées ou anormalement molles.
2. Si vous faites de la mise en conserve sur une cuisinière à surface de cuisson lisse, référez-vous aux instructions sur la mise en conserve du manuel d'instructions de votre cuisinière. Nettoyez toujours le dessus de la cuisinière à l'aide d'une crème à polir selon les instructions du fabricant de la cuisinière, avant et après l'usage de l'autoclave.

De plus, pour éviter d'égratigner la surface de cuisson lisse, vérifiez l'envers de l'autoclave pour vous assurer qu'il est propre et exempt de débris, d'ébréchures et d'égratignures.

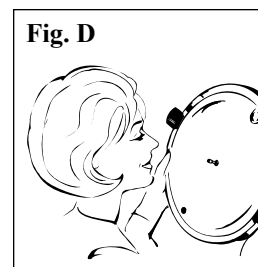
3. Assurez-vous que les pots Mason ne sont pas ébréchés, fissurés ou n'ont pas de bords coupants. Assurez-vous que les anneaux filetés ne sont pas bosselés ou rouillés. N'utilisez que des pots, des couvercles et des anneaux de serrage en parfaite condition afin d'obtenir une fermeture hermétique. Lavez et rincez les pots, les capsules et les anneaux de serrage. Versez de l'eau chaude dans les pots et mettez-les de côté jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Suivez les directives de fermeture du fabricant pour préparer les couvercles.



4. Choisissez des aliments frais et fermes. Triez les aliments selon leur grosseur. Lavez-les à fond. Préparez-les selon la recette choisie. Remplissez rapidement les pots Mason chauds d'aliments et de liquide au niveau recommandé.

Laissez un espace libre de ½ pouce dans le haut des pots de fruits. La plupart des légumes et des viandes nécessitent un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots en raison de leur expansion pendant la mise en conserve.

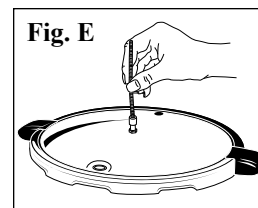
Éliminez les bulles d'air avec une spatule propre qui n'est pas en métal. Essayez le bord de scellement avec un chiffon humide. Ajustez les anneaux de serrage selon les directives du fabricant.



5. Versez **3 litres** d'eau bouillante dans l'autoclave et placez-y la grille. Pour les aliments empotés chauds, l'eau peut être chauffée à 82°C (180°F), soit pas tout à fait bouillante.

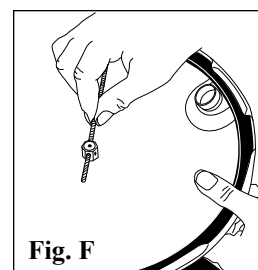
**Remarque :** 3 litres d'eau sont nécessaires, peu importe combien de pots sont utilisés. Le repère le plus bas est le repère de niveau d'eau de trois litres (Fig. C).

Pour empêcher l'eau de tacher les pots, ajoutez 2 c. à table de vinaigre blanc à l'eau dans l'autoclave. Utilisez toujours la grille de conserve sinon les pots pourraient briser s'ils sont posés directement sur le fond de l'autoclave.



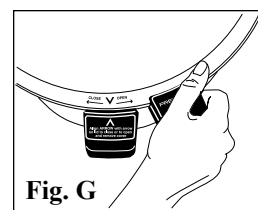
6. Placez les pots remplis sur la grille immédiatement après leur remplissage.

7. Tenez le couvercle à la lumière et regardez à travers la soupape d'évacuation (Fig. D) pour vous assurer qu'elle n'est pas bloquée avant de placer le couvercle sur l'autoclave. Si elle n'est pas bloquée, passez à l'étape 8. Si elle est bloquée, nettoyez-la, ainsi que son écrou à l'aide d'une petite brosse ou d'un nettoie-pipe (Fig. E et Fig. F).



8. Vérifiez que le bouchon de surpression est bien assis dans le couvercle (Fig. L, page 8).

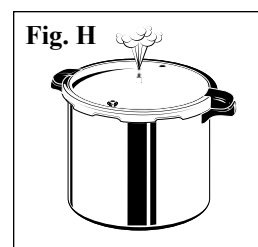
9. Placez le couvercle sur l'autoclave, alignez le repère **V** du couvercle au repère **A** de la poignée du récipient (Fig. G). Pressez fermement sur les poignées du couvercle pour comprimer le joint d'étanchéité et tournez le couvercle dans le sens indiqué pour fermer (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que les poignées du couvercle soient au-dessus de celle du récipient.



10. Positionnez l'autoclave sur un brûleur et une cuisinière de niveau seulement. L'usage d'un brûleur ou d'une cuisinière qui n'est pas de niveau pourrait nuire au fonctionnement du régulateur. Pour les cuisinières à éléments en spirale et à surface de cuisson lisse, utilisez l'élément qui s'harmonise le mieux au diamètre de 8 pouces du fond de l'autoclave qui sera en contact avec l'élément.

N'utilisez pas l'autoclave sur un brûleur ou une cuisinière au propane de plus de 12 000 BTU. L'usage d'un élément trop grand ou de plus de 12 000 BTU peut ramollir l'autoclave et déformer le fond, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels et/ou des blessures personnelles.

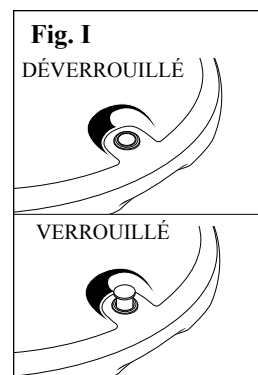
À l'aide d'un réglage assez élevé, chauffez l'autoclave jusqu'à ce qu'un débit régulier de vapeur puisse être vu, entendu ou ressenti à partir de la soupape d'évacuation (Fig. H). Laissez l'air s'échapper de l'autoclave pendant 10 minutes en laissant la vapeur s'échapper par la soupape d'évacuation. Au besoin, réduisez la chaleur pour maintenir un débit régulier et modéré de vapeur.



11. Assemblez le régulateur pour obtenir la pression de mise en conserve désirée; voyez à la page 3 pour connaître les instructions d'assemblage. Voyez les recettes de mise en conserve spécifiques pour déterminer le nombre de livres de pression utiliser.

12. Placez le régulateur sur la soupape d'évacuation. Si la chaleur a été réduite pour permettre l'évacuation, ajustez-la à un réglage assez élevé et chauffez l'autoclave. Alors que la pression se développe dans l'autoclave, l'évent/le verrou se soulèvera et bloquera le couvercle sur l'autoclave.

Lorsque l'évent/le verrou est en position vers le haut, c'est qu'il y a de la pression dans l'unité; lorsqu'il est en position vers le bas, c'est qu'il n'y en a pas (Fig. I). Continuez de chauffer jusqu'à ce que le régulateur commence à osciller.

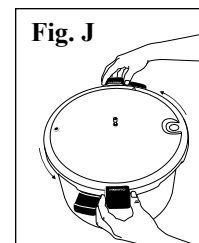


13. Le temps de traitement commence lorsque le régulateur de pression commence à osciller doucement. Réglez la chaleur pour maintenir une oscillation lente et régulière.

14. À la fin du temps de traitement, éteignez le brûleur et retirez l'autoclave de la source de chaleur.

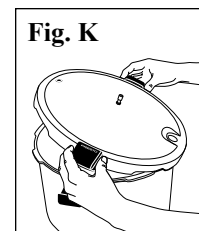
**ATTENTION :** Soulevez l'autoclave pour le retirer du brûleur. Si vous le glissez, vous pourriez égratigner la surface de cuisson.

15. Laissez la pression chuter par elle-même. **Ne tentez pas d'accélérer le refroidissement de l'autoclave, cela pourrait entraîner le bris de pots, la perte de liquide des pots et d'autres problèmes.** La pression est totalement réduite lorsque l'évent/le verrou du couvercle et le bouchon de surpression ont chuté et qu'aucune vapeur ne s'échappe lorsque le régulateur de pression est soulevé.



16. Lorsque la pression est totalement réduite, retirez le régulateur de pression de la soupape d'évacuation et laissez l'autoclave refroidir pendant 10 minutes. **Ne retirez pas le régulateur de pression avant que la pression soit totalement réduite et que l'évent/le verrou du couvercle ait chuté.** Retirez toujours le régulateur de pression avant d'ouvrir le couvercle.

17. Pour ouvrir le couvercle, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il frappe le taquet d'arrêt (Fig. J). Les poignées du couvercle dépasseront celles du récipient. Si vous doutez que la pression n'ait pas été totalement relâchée, laissez refroidir l'autoclave avant de retirer le couvercle.



**MISE EN GARDE!** Si le couvercle semble coller ou difficile à tourner, **ne le forcez pas.** Si le couvercle colle, cela peut indiquer qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autoclave.

18. Pour retirer le couvercle, soulevez-le vers vous pour laisser la vapeur s'échapper loin de vous (Fig. K).

19. Retirez les pots de l'autoclave. Placez les pots debout sur une planche ou un chiffon à l'écart des courants d'air et laissez-les refroidir. Lorsqu'ils sont froids, testez-en l'étanchéité, retirez les anneaux, essuyez les pots, étiquetez-les et datez-les et rangez-les dans un endroit frais et sec. Si les pots ne sont pas scellés, voyez le conseil utile ci-après.

**ATTENTION :** Lorsque vous traitez des lots consécutifs, assurez-vous de vérifier le niveau de l'eau dans l'autoclave entre chaque lot. Au besoin, ajoutez de l'eau pour la maintenir au niveau du repère de trois litres (Fig. C, page 5).

20. Lorsque la mise en conserve est terminée, laissez l'autoclave refroidir totalement avant de le nettoyer.

### Rangement de l'autoclave

Lorsque l'autoclave n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit sec à une température au-dessus du point de congélation et en plaçant son couvercle à l'envers sur le récipient de l'autoclave. Ranger l'autoclave avec son couvercle fermé peut former des odeurs désagréables et déformer le joint d'étanchéité. Avant de ranger l'autoclave, laissez-le sécher parfaitement.

---

## Conseils utiles sur la mise en conserve

---

- Souvent des bulles apparaissent dans les pots après les avoir retirés de l'autoclave parce que les aliments y bouillent toujours. Habituellement, les bulles disparaissent lorsqu'on laisse le produit refroidir totalement.
- Les fermetures de mise en conserve en deux pièces scellent par le refroidissement du contenu du pot, et non par la pression de l'anneau fileté sur le couvercle. Par conséquent, bien que l'anneau fileté soit fermement serré, le pot n'est scellé qu'après refroidissement. Pendant le traitement, le couvercle métallique flexible permet à l'air d'être évacué du pot.
- Ajustez les fermetures de mise en conserve en deux pièces en vissant les bandes uniformément et fermement jusqu'à atteindre un point de résistance (serré à la main). N'utilisez pas de force excessive.
- Si un pot ne peut se sceller, réfrigérez-le et utilisez son contenu dans un délai de deux à trois jours. Autrement, retraitez ou congelez le contenu dans un délai de 24 heures. Congelez ou retraitez à l'aide de nouveaux couvercles. Il est recommandé de suivre le temps de traitement complet pour retraiter les aliments.
- Le bris d'un pot pendant le traitement est causé par 1) le contenu est trop tassé ou qui déborde; 2) une faiblesse, un éclat ou une ébréchure; 3) les pots qui touchent le fond de l'autoclave; 4) les couvercles mal serrés; ou 5) l'usage d'autres pots que les Mason.
- La perte de liquide des pots pendant le traitement est causée par 1) le contenu est trop tassé ou qui déborde; 2) une période d'évacuation de la pression insuffisante; 3) une variation ou une réduction soudaine de la pression dans l'autoclave; ou 4) un mauvais ajustement des couvercles selon les directives du fabricant.
- S'il y a perte de liquide pendant le traitement, n'ouvrez pas les pots pour remplacer le liquide. La perte de liquide n'entraînera pas de détérioration, mais les aliments au-dessus du liquide seront décolorés. Si au moins la moitié du liquide s'est échappé, placez les pots dans le réfrigérateur et utilisez leur contenu dans un délai de deux à trois jours.
- La détérioration des aliments ou du contenu des pots non scellés est causée par 1) un manquement à suivre les tableaux de température et les recettes avec exactitude; 2) un manquement à bien nettoyer le bord de scellement du pot avant d'y placer le couvercle; 3) des aliments, des grains ou de la graisse entre le couvercle et le pot 4) des pots qui sont ébréchés, fendillés ou qui ont des bords de scellement pointus; 5) un manquement à ajuster les couvercles sur les pots selon les directions du fabricant; ou 6) tourner les pots à l'envers pendant qu'ils refroidissent et se scellent.

- Il est préférable de surtraiter les aliments que de ne pas les traiter assez. Le sous-traitement peut entraîner la détérioration des aliments et les rendre insalubres.
  - Le surissement sans bombage est un type de détérioration des aliments qui est causé par la mise en conserve d'aliments trop murs ou d'aliments précuits qui ont été laissés trop longtemps dans les pots avant d'être traités. Vous pouvez prévenir ce problème en utilisant des aliments frais et en les traitant, les refroidissant et les rangeant correctement. Le surissement sans bombage ne démontre pas de détérioration jusqu'à ce que le pot soit ouvert. Jetez le contenu.
  - La moisissure ne peut se former qu'en présence d'air. Par conséquent, les pots ne sont pas scellés s'il y a présence de moisissure. Jetez le contenu.
  - Le dépôt noir parfois retrouvé sur la face inférieure d'un couvercle est causé par les tanins présents dans les aliments ou par le sulfure d'hydrogène libéré par les aliments en raison de la chaleur du traitement. Cela n'indique pas de détérioration alimentaire.
  - La perte de couleur des betteraves pendant la mise en conserve est généralement dû à la variété de betteraves utilisées. Les deux variétés qui conservent bien la couleur sont les Ruby Queen et les Detroit Red. Pour réduire la perte de couleur, précuisez les betteraves avec la racine entière et 1 à 2 pouces de tige. Retirez la tige et la racine après la précuison.
  - Les fruits mis en conserve sans sucre virent souvent au brun lorsqu'ils sont exposés à l'air, tout comme les fruits frais.
  - Le diamètre des pots Mason peut varier d'un fabricant à l'autre. Avant de remplir les pots Mason, faites un test de chargement dans votre autoclave. Il peut être nécessaire de faire deux étages de pots de 250 ml et de 500 ml pour atteindre la capacité maximale de votre autoclave, tel qu'il est indiqué au tableau de la page 4. Il est recommandé de placer les pots en plaçant un pot au-dessus de deux pots. Ils peuvent toucher.
- La grille de conserve qui accompagnait votre autoclave doit être placée sur le fond de l'appareil pour éviter de briser les pots. Bien qu'il ne soit pas nécessaire d'utiliser une grille entre les couches de pots, si vous voulez le faire, vous pouvez commander une grille auprès du Service aux consommateurs de Presto. Voyez à la page 36 pour les coordonnées.
- Pour de plus amples renseignements en anglais, veuillez visiter [www.GoPresto.com/canning](http://www.GoPresto.com/canning).

---

## Soins et entretien

---

### Récipient de l'autoclave

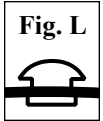
- Il est normal que l'intérieur de l'autoclave soit décoloré. Cette décoloration, qui n'est pas nocive, provient des divers minéraux dans l'eau et des aliments interagissant avec l'aluminium. Pour éliminer la décoloration, utilisez une solution d'une cuillère à soupe de crème de tartre par litre d'eau. Versez assez de solution dans l'autoclave pour couvrir la décoloration, en vous assurant de ne pas remplir l'autoclave à plus des deux tiers.
- Puis fermez le couvercle hermétiquement, placez le régulateur sur la soupape d'évacuation et chauffez jusqu'à ce que le régulateur commence à osciller. Retirez l'autoclave de sa source de chaleur; laissez refroidir jusqu'à ce que l'évent/le verrou du couvercle descende. Retirez le régulateur, ouvrez l'autoclave et videz-en le contenu. Récurez en profondeur à l'aide de tampon à récurer en laine acier imprégné de savon; lavez, rincez et séchez parfaitement.
- Les piqûres sont causées par l'interaction de l'aluminium avec d'autres métaux en présence d'humidité. Pour minimiser les piqûres, lavez, rincez et séchez soigneusement l'autoclave après chaque utilisation. De plus, au moins une fois par an, nettoyez l'intérieur du récipient de l'autoclave avec un nettoyant abrasif, tel que le nettoyant pour aluminium et acier inoxydable Cameo.\* Rangez toujours l'autoclave dans un endroit sec.
  - Ne laissez pas un autoclave vide sur un brûleur chauffé et ne laissez pas l'autoclave bouillir à sec. Cela pourrait endommager le fond de l'autoclave et/ou de la surface de la cuisinière.
  - Ne frappez pas le bord du récipient de l'autoclave avec un ustensile en métal, car cela provoquerait des entailles qui pourraient l'endommager et permettre à la vapeur de s'échapper.
  - Ne versez pas d'eau dans un autoclave sec et surchauffé, cela risquerait de fissurer le métal.
  - Si le récipient de l'autoclave ou les poignées du couvercle se desserrent, serrez-les à l'aide d'un tournevis.

### Joint d'étanchéité et bouchon de surpression

- Chaque fois que l'autoclave est lavé, retirez le joint d'étanchéité, lavez-le à l'eau tiède et savonneuse, rincez-le, séchez-le et remplacez-le dans le couvercle.
- Avant de remplacer le joint d'étanchéité, nettoyez la rainure du joint à l'aide d'une brosse, au besoin.
- Le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression doivent être remplacés au moins aux trois ans ou avant si le joint devient dur, déformé, fendillé, usé, piqué ou si le couvercle de l'autoclave devient difficile à ouvrir et à fermer. Ne pas remplacer le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression pourrait entraîner des blessures corporelles ou des dommages physiques. N'utilisez que des pièces de remplacement Presto<sup>MD</sup> authentiques.

\* Cameo est une marque déposée de Church & Dwight Co., Inc. Presto n'est pas affiliée à Church & Dwight Co., Inc.

- L'exposition au joint d'étanchéité et du bouchon de surpression à une chaleur élevée directe comme sur un brûleur chaud ou une surface de cuisson entraînera la détérioration rapide du joint et du bouchon. Dans ce cas, remplacez ces pièces.
- Pour nettoyer ou remplacer le bouchon de surpression, poussez-le hors de son ouverture à partir du dessus du couvercle. Après le nettoyage, ou le remplacement, réinsérez le bouchon en poussant son côté bombé dans l'ouverture à partir du dessous du couvercle jusqu'à ce que le bord soit parfaitement et uniformément assis contre le dessous du couvercle. Lorsque le bouchon de surpression est correctement installé, le mot (TOP) sera visible sur le bouchon lorsqu'on le regarde à partir de l'extérieur du couvercle (Fig. L).
- Si jamais le bouchon de surpression est forcé hors de l'ouverture du couvercle en raison d'un excédent de pression pendant la cuisson ou la mise en conserve, il est important de téléphoner au Service aux consommateurs de Presto au 1 800 877-0441 pour obtenir de l'aide en anglais à savoir pourquoi. Ne tentez pas d'utiliser le bouchon de surpression relâché.



### Évent/verrou du couvercle

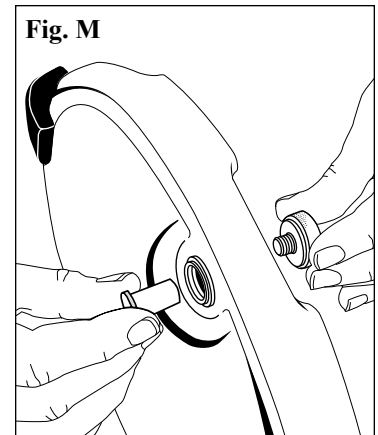
- L'évent/le verrou du couvercle peut être retiré à l'occasion pour être nettoyé ou pour remplacer le petit joint. Pour retirer l'évent/le verrou, agrippez et tenez fermement la coupelle (Fig. M) sous l'envers du couvercle avec vos doigts.

À l'aide des doigts de votre autre main, tournez la partie goupille de l'évent/du verrou sur le dessus du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit libérée de la coupelle.

Retirez la goupille et la coupelle de sous le couvercle. Retirez doucement le petit joint de l'arbre fileté sur la coupelle. Lavez les pièces à l'eau chaude et savonneuse. Utilisez un chiffon doux ou une petite brosse en nylon pour nettoyer le trou du couvercle.

- Pour réassembler l'évent/le verrou, placez le petit joint sur la partie filetée de la coupelle. Réinsérez la coupelle en poussant la partie filetée à travers l'ouverture de l'évent/du verrou à partir de la face inférieure du couvercle (Fig. M). Vissez la goupille dans le sens des aiguilles d'une montre sur la partie filetée jusqu'à ce qu'elle soit serrée à la main.

N'utilisez pas de clé pour serrer l'évent/le verrou. Un serrage excessif peut provoquer le froissement du joint en caoutchouc et empêcher l'autoclave de se sceller. Lorsque l'évent/le verrou est correctement installé, le mot (TOP) apparaîtra sur l'évent/le verrou lorsque vous regardez l'extérieur du couvercle. Vérifiez régulièrement que ces deux pièces sont bien serrées.



### Fuite de vapeur

En cas de fuite d'humidité ou de vapeur lors de l'utilisation de votre autoclave, vérifiez les causes possibles suivantes :

- La formation d'une petite quantité d'humidité sous le régulateur de pression est normale au début de la mise en conserve ou de la cuisson. Cette condensation est due au fait que la température du régulateur est inférieure à celle du reste de l'autoclave. Si l'excès de condensation persiste, la soupape d'évacuation peut être lâche et devoir être serrée à l'aide d'une clé à molette.
- Les fuites entre le couvercle et le récipient sont généralement causées par le rétrécissement du joint d'étanchéité après une utilisation prolongée. Remplacez le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression.
- Une légère fuite autour de l'évent/du verrou du couvercle est normale au début de la mise en conserve ou de la cuisson. Si la fuite persiste, les poignées du couvercle pourraient ne pas être totalement alignées sur celles du récipient et, par conséquent, empêcher le verrou de s'enclencher (Fig. G, page 5). À l'occasion, nettoyez l'évent/le verrou pour vous assurer qu'il fonctionne correctement. Remplacez le petit joint s'il est fissuré ou fendu.
- Une petite quantité de vapeur ou d'humidité peut être visible autour du bouchon de surpression lorsque la mise en conserve ou la cuisson commence. Elle disparaîtra lorsque le bouchon se fermera. Si la fuite persiste, nettoyez, repositionnez ou remplacez le bouchon de surpression.

Ne faites pas fonctionner votre autoclave s'il fuit sans cesse. Si les étapes précédentes n'ont pas résolu le problème, veuillez contacter le Service aux consommateurs de Presto. Voyez les coordonnées à la page 38.

## La mise en conserve des fruits

Les fruits peuvent être traités en toute sécurité selon la méthode à l'eau bouillante (instructions étape par étape à la page 21). Cependant, si vous le voulez, les fruits peuvent également être traités selon la méthode de la mise en conserve sous pression.

### Préserver la couleur

Choisissez des fruits fermes, bien mûrs, mais pas mous. Ne mettez pas en conserve des aliments trop mûrs. Certains fruits (pommes, abricots, nectarines, pêches et poires) ont tendance à noircir pendant leur préparation. Pour prévenir le noircissement, placez les fruits dans une solution de 3 000 mg d'acide ascorbique pour 3,76 litres d'eau froide.



L'acide ascorbique est offert en plusieurs formats :

*En poudre pure* : Utilisez 1 cuillère à thé de poudre pure, qui pèse environ 3 000 mg, par 3,76 litres d'eau.

*En comprimés de vitamine C* : Achetez des tablettes de 500 mg. Écrasez et dissolvez 6 comprimés par 3,76 litres d'eau.

*Préparations commerciales d'acide ascorbique et citrique* : Disponibles sous différentes marques. Utilisez conformément aux directives du fabricant indiquées sur l'emballage.

### Liquide de mise en conserve

Bien que les fruits aient une couleur, une forme et une saveur meilleures lorsqu'ils sont mis en conserve avec du sucre, vous pouvez les mettre en conserve dans du jus (notamment de pommes, de raisins blancs ou d'ananas) ou de l'eau.

Pour la mise en conserve, il est préférable d'utiliser le sucre blanc plutôt que la cassonade. Vous pouvez remplacer jusqu'à la moitié de la quantité de sucre par du sirop de maïs léger ou du miel. Si vous voulez utiliser un édulcorant, suivez les directives de l'emballage. La quantité de sucre nécessaire pour préparer un sirop dépend de l'acidité du fruit ou des préférences de la famille.

N'oubliez pas que les fruits chauffés libèrent une partie de leur jus et diluent ainsi le sirop selon la jutosité des fruits. Utilisez le tableau des sirops comme guide pour préparer le sirop nécessaire à votre recette. La recette du sirop peut être doublée ou triplée selon la méthode de conservation et la quantité de fruits à mettre en conserve à la fois.

#### *Sirops pour les fruits en conserve*

Sirop	Sucre par litre d'eau	Quantité de sirop obtenue	Sirop	Sucre par litre d'eau	Quantité de sirop obtenue
Très léger	½ tasse	4½ tasses	Moyen	1¾ tasse	5 tasses
Léger	1 tasse	4¾ tasses	Épais	2¾ tasses	5½ tasses

Combinez le sucre et l'eau dans un grand chaudron. Amenez à ébullition et maintenez le sirop chaud pendant la préparation des fruits.

### Ajustements en raison de l'altitude

Les temps de traitement **pour la mise en conserve sous pression** donnés dans les recettes de fruits spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres (1 000 pieds) ou moins. Lorsque vous mettez des fruits en conserve au-dessus de 304 mètres, traitez à une pression de 10 livres. Le temps de traitement est le même à toutes les altitudes.

Les temps de traitement **pour la mise en conserve à l'eau bouillante** donnés dans les recettes de fruits spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres ou moins. Lors du traitement à des altitudes plus élevées, procédez selon le tableau.

Altitude	Augmenter le temps
305 à 914 mètres (1 001 à 3 000 pieds)	5 minutes
915 à 1 828 mètres (3 001 à 6 000 pieds)	10 minutes
1 829 à 2 438 mètres (6 001 à 8 000 pieds)	15 minutes

### Recettes de mise en conserve : Fruits

#### Abricots

Lavez des abricots fermes et bien mûrs. Si vous voulez peler les abricots, trempez-les pendant une minute dans l'eau bouillante, puis dans l'eau froide et pelez-les. Coupez les abricots en deux et retirez le noyau. Pour empêcher les abricots de brunir, placez-les dans une solution d'acide ascorbique (ci-dessus). Égouttez-les bien.

#### Empotage chaud

Ajoutez les abricots et le sirop (ci-dessus), le jus ou l'eau dans une grande casserole et amenez à ébullition. Versez les abricots chauds, face vers le bas, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce dans le haut des pots. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression** : Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante** : Traitez les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau ci-dessus pour connaître le temps recommandé.

#### Empotage cru

Empotez les abricots crus, le côté coupé vers le bas, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression** : Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante** : Traitez les pots de 500 ml pendant 25 minutes et les pots de 1 litre pendant 30 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau ci-dessus pour connaître le temps recommandé.

### Baies (sauf les fraises)

Choisissez des baies mûres et sucrées, de couleur uniforme. Lavez 1 ou 2 litres de baies à la fois. Égouttez et égouttez au besoin.

#### Empotage chaud

Utilisez cette méthode pour des baies plus fermes telles que les bleuets, les groseilles, les baies de sureau, les groseilles à maquereau et les myrtilles. Chauffez les baies dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes et égouttez. Ajoutez ½ tasse de sirop chaud (page 9), du jus de fruit ou de l'eau dans les pots chauds. Empotez les baies chaudes dans des pots, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres, les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 8 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 15 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

#### Empotage cru

Utilisez cette méthode pour les baies plus tendres telles que les framboises et les mûres. Ajoutez ½ tasse de sirop chaud (page 9), du jus de fruit ou de l'eau dans les pots chauds. Empotez les baies crues dans des pots, en laissant un espace libre de ½ pouce. Secouez doucement les pots pendant le remplissage pour bien tasser les baies sans les écraser. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres, les pots de 500 ml pendant 8 minutes et les pots de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 15 minutes et les pots de 1 litre pendant 20 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

### Cerises

Égouttez et lavez les cerises. Dénoyautez-les si vous le voulez. Si elles sont dénoyautées, placez-les dans une solution d'acide ascorbique (pages 8 à 9) pour les empêcher de noircir. Égouttez bien. Si vous mettez les cerises en conserve, piquez chacune d'elles à l'aide d'une aiguille propre pour les empêcher de se fendre.

#### Empotage chaud

Faites chauffer les cerises dans une grande casserole avec ½ tasse de sirop (page 9), du jus de fruit ou de l'eau par litre de cerises. Couvrez et portez à ébullition. Mettez les cerises chaudes et le liquide de cuisson dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml pendant 8 minutes et les pots de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 15 minutes et les pots de 1 litre pendant 20 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

### Compote de pommes

Lavez, pelez, retirez le trognon des pommes et tranchez-les. Si vous le voulez, pour empêcher les pommes de brunir, placez-les dans une solution d'acide ascorbique (pages 8 à 9). Égouttez-les bien. Versez les tranches dans une casserole. Ajoutez ½ tasse d'eau. Chauffez rapidement jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant de temps en temps pour éviter de brûler le mélange.

Passez-les au moulin ou au tamis. Si vous préférez une compote avec des morceaux, passez cette étape. Sucrez au goût. Portez la purée à ébullition et versez-la chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux et ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml pendant 8 minutes et les pots de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 15 minutes et les pots de 1 litre pendant 20 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

### Nectarines et pêches

Lavez les nectarines et les pêches bien mûres, sans être molles. Pour les nectarines, la peau peuvent être laissés. Pour les pêches, amollissez leur peau en les trempant pendant une minute dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide. Pelez. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Tranchez-les, si vous le voulez. Placez-les dans une solution d'acide ascorbique (pages 8 à 9) pour empêcher de brunir. Égouttez-les bien.

#### Empotage chaud

Ajoutez les pêches et le sirop (page 9), le jus ou l'eau dans une grande casserole et amenez à ébullition. Empotez les pêches chaudes, le côté coupé vers le bas, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

### **Empotage cru**

Empotez les pêches crues, le côté coupé vers le bas, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 25 minutes et les pots de 1 litre pendant 30 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

## **Poires**

Lavez les poires. Pelez-les, coupez-les en deux sur la longueur et évidez-les. Pour empêcher les poires de brunir, placez-les dans une solution d'acide ascorbique (pages 8 à 9). Égouttez-les bien.

### **Empotage chaud**

Ajoutez les poires et le sirop (page 9), le jus ou l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 5 minutes. Empotez les poires chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux de pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

## **Pommes**

Lavez, pelez et retirez le trognon des pommes. Coupez en tranches de ½ pouce. Pour empêcher les pommes de brunir, placez-les dans une solution d'acide ascorbique (pages 8 à 9). Égouttez-les bien.

### **Empotage chaud**

Ajoutez les pommes et le sirop (page 9), le jus ou l'eau dans une grande casserole et amenez à ébullition. Faites bouillir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps pour éviter de brûler le mélange. Mettez les pommes chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Recouvrez les pommes de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres, les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 8 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 20 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

## **Prunes**

Lavez et équeutez des prunes fermes et mûres. Si vous voulez mettre en conserve les prunes entières, piquez le côté de chacune d'elles avec une fourchette. Les variétés à noyaux non adhérents peuvent être coupées en deux et dénoyautées.

### **Empotage chaud**

Ajoutez les prunes et le sirop (page 9), le jus ou l'eau dans une grande casserole et amenez à ébullition. Faites bouillir pendant 2 minutes. Couvrez la casserole et laissez reposer pendant 20 à 30 minutes. Placez les prunes chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

### **Empotage cru**

Tassez bien les prunes crues dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Couvrez de sirop chaud (page 9), de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

## Rhubarbe

Coupez les feuilles. Lavez les tiges et coupez-les en morceaux de ½ pouce à 1 pouce.

### Empotage chaud

Ajoutez la rhubarbe et ½ tasse de sucre par litre de rhubarbe dans une grande casserole. Laissez reposer jusqu'à ce que le jus apparaisse. Amenez lentement la rhubarbe à ébullition. Versez la rhubarbe chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 5 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 8 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, traitez à une pression de 10 livres pendant le même temps.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 15 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 9 pour connaître le temps recommandé.

---

## La mise en conserve des tomates et des produits à base de tomates

---

Les tomates et les produits à base de tomates peuvent être traités en toute sécurité selon la méthode de l'eau bouillante (instructions étape par étape à la page 21) ou de la méthode de mise en conserve sous pression. Cependant, pour certains produits à base de tomates, la méthode de mise en conserve sous pression peut donner un produit en conserve plus nutritif.

### Acidifier les tomates et les produits à base de tomates

Les tomates ont un pH proche de 4,6, ce qui signifie qu'il est nécessaire de prendre des précautions pour les mettre en conserve en toute sécurité. Tout d'abord, choisissez soigneusement les tomates. Utilisez uniquement des tomates sans maladie, de préférence mûries sur vigne et fermes.

Deuxièmement, un acide doit être ajouté aux tomates, qu'elles soient traitées selon la méthode à l'eau bouillante ou sous pression. Pour assurer l'innocuité des tomates entières, broyées ou en jus, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron en bouteille (pas de jus naturel) ou ¼ de cuillère à thé d'acide citrique pour les pots de 500 ml. Pour les pots de 1 litre, ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron en bouteille ou ½ cuillère à thé d'acide citrique.

### Sel

Les tomates et les produits à base de tomates peuvent être mis en conserve avec ou sans sel. Le sel ne sert qu'au goût puisqu'il n'est pas utilisé en quantités assez importantes pour prévenir la détérioration. Si vous utilisez du sel, n'utilisez que du sel de mise en conserve ou pour les marinades. Le sel blanc contient un additif pouvant laisser un dépôt brouillé au fond des pots. La quantité recommandée de sel est ½ cuillère à thé par pot de 500 ml et 1 cuillère à thé par pot de 1 litre.

### Ajustements en raison de l'altitude

Les temps de traitement **pour la mise en conserve sous pression** donnés dans les recettes de tomates spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres (1 000 pieds) ou moins. Lorsque vous mettez des fruits en conserve au-dessus de 304 mètres, traitez à une pression de 15 livres. Le temps de traitement est le même à toutes les altitudes.

Les temps de traitement **pour la mise en conserve à l'eau bouillante** donnés dans les recettes de tomates spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres ou moins. Lors du traitement à des altitudes plus élevées, procédez selon le tableau.

<i>Altitude</i>	<i>Augmenter le temps</i>
305 à 914 mètres (1 001 à 3 000 pieds)	5 minutes
915 à 1 828 mètres (3 001 à 6 000 pieds)	10 minutes
1 829 à 2 438 mètres (6 001 à 8 000 pieds)	15 minutes

### Recettes de mise en conserve : Tomates

#### Tomates entières ou coupées en deux (empotées crues sans ajout de liquide)

Lavez les tomates mûres, lisses et fermes. Libérez les peaux en plongeant les tomates pendant une minute dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide. Pelez et enlevez le cœur. Laissez entières ou coupées en deux. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans des pots chauds (ci-dessus).

Ajoutez du sel, si le utilisez (ci-dessus). Remplissez les pots de tomates crues en poussant jusqu'à ce que les espaces entre elles se remplissent de jus. Laissez un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 85 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau ci-dessus pour connaître le temps recommandé.

### **Tomates entières ou coupées en deux (empotées dans de l'eau)**

Lavez les tomates mûres, lisses et fermes. Libérez les peaux en plongeant les tomates pendant une minute dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide. Pelez et enlevez le cœur. Laissez entières ou coupées en deux. Si vous utilisez de grosses tomates, coupez-les en quartiers.

#### **Empotage chaud**

Placez les tomates préparées dans une grande casserole et ajoutez juste assez d'eau pour couvrir. Portez à ébullition et laissez bouillir doucement pendant 5 minutes. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans des pots chauds (page 12). Ajoutez du sel, si le utilisez (page 12).

Empotez les tomates chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Remplissez les pots de liquide de cuisson chaud, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

#### **Empotage cru**

Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans des pots chauds (page 12). Ajoutez du sel, si le utilisez (page 12). Empotez les tomates préparées dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Remplissez les pots chauds d'eau bouillante, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 10 livres, les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 10 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 40 minutes et les pots de 1 litre pendant 45 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 12 pour connaître le temps recommandé.

### **Jus de tomates**

Lavez des tomates mûres et juteuses. Retirez les extrémités pédonculaires. Pour empêcher le jus de se séparer, coupez rapidement environ 1 lb de tomates en quartiers et versez-les directement dans une grande casserole. Amenez immédiatement à ébullition pendant que vous écrasez les tomates.

Continuez d'ajouter lentement au mélange bouillonnant des tomates fraîchement coupées en quartier et des les écraser. Assurez-vous que le mélange bouillonne sans cesse et vigoureusement tout en ajoutant le reste des tomates. Continuez jusqu'à ce que la casserole soit remplie au trois quarts. Laissez mijoter pendant 5 minutes.

Si la séparation du jus ne vous préoccupe pas, vous n'avez qu'à trancher les tomates ou à les couper en quartiers et à les verser dans une large casserole. Écrasez-les, chauffez-les et faites-les mijoter pendant 5 minutes avant d'en faire du jus.

Pressez le jus chaud dans un tamis ou un moulin pour retirer les peaux et les pépins. Portez de nouveau le jus à ébullition. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans des pots chauds (page 12). Ajoutez du sel, si le utilisez (page 12). Remplissez les pots chauds de jus de tomates chaud, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 15 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 35 minutes et les pots de 1 litre pendant 40 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 12 pour connaître le temps recommandé.

### **Sauce aux tomates**

Préparez et pressez les tomates comme pour en faire du jus (voyez la recette ci-dessus). Chauffez dans une grande casserole jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée. Laissez mijoter jusqu'à ce que le volume soit réduit d'environ un tiers pour la sauce claire ou de moitié pour la sauce épaisse.

Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans des pots chauds (page 12). Ajoutez du sel, si le utilisez (page 12). Versez la sauce chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ½ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 15 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

**Mise en conserve à l'eau bouillante :** Traitez les pots de 500 ml pendant 35 minutes et les pots de 1 litre pendant 40 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, consultez le tableau à la page 12 pour connaître le temps recommandé.

### Sauce à spaghetti sans viande

30 livres de tomates	¼ tasse de sucre brun
1 tasse d'oignon émincé	4 c. à soupe de persil séché
1 tasse de céleri ou de poivron vert émincé	2 c. à soupe d'origan séché
1 livre de champignons frais tranchés (optionnel)	4½ c. à thé de sel
5 gousses d'ail émincées	2 c. à thé de poivre noir
¼ tasse d'huile végétale	

**Remarque :** N'augmentez pas la proportion d'oignon, de poivron ou de champignons.

Lavez les tomates et plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que la peau se fende. Trempez dans l'eau froide et retirez les peaux. Retirez les cœurs et coupez les tomates en quartiers. Faites bouillir pendant 20 minutes, à découvert, dans une grande marmite. Passez au moulin ou au tamis. Faites sauter l'oignon, le céleri ou le poivron, les champignons (si utilisé) et l'ail dans l'huile végétale jusqu'à tendreté.

Combinez les légumes, les tomates, le sucre, le persil, l'origan, le sel et le poivre. Portez à ébullition. Laissez mijoter à découvert en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour être servi. À ce stade, le volume initial aura été réduit de près de la moitié. Remplissez les pots chauds de sauce chaude, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

*Donne environ 9 pots de 500 ml*

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Sauce à spaghetti avec viande

30 livres de tomates	¼ tasse de sucre brun
2½ livres de bœuf haché ou de saucisse	4 c. à soupe de persil séché
1 tasse d'oignon émincé	2 c. à soupe d'origan séché
1 tasse de céleri ou de poivron vert émincé	4 ½ c. à thé de sel
1 livre de champignons frais tranchés (optionnel)	2 c. à thé de poivre noir
5 gousses d'ail émincées	

**Remarque :** N'augmentez pas la proportion d'oignon, de poivron ou de champignons.

Lavez les tomates et plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que la peau se fende. Trempez dans l'eau froide et retirez les peaux. Retirez les cœurs et coupez les tomates en quartiers. Faites bouillir pendant 20 minutes, à découvert, dans une grande marmite. Passez au moulin ou au tamis. Faites brunir le bœuf ou la saucisse. Ajoutez l'oignon, le céleri ou le poivron, les champignons (si utilisé) et l'ail.

Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez les tomates à la casserole. Ajoutez le sucre, le persil, l'origan, le sel et le poivre. Portez à ébullition. Laissez mijoter à découvert en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour être servi. À ce stade, le volume initial aura été réduit de près de la moitié. Remplissez les pots chauds de sauce chaude, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

*Donne environ 9 pots de 500 ml*

**Mise en conserve sous pression :** Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 60 minutes et les pots de 1 litre pendant 70 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Salsa

Traitez la salsa selon la méthode à l'eau bouillante. Référez-vous à la page 23 pour connaître la recette de mise en conserve testée.

---

## La mise en conserve sous pression des légumes

---

**La mise en conserve sous pression est la seule méthode sûre pour mettre des légumes en conserve.** Pour la mise en conserve, il vaut mieux de choisir des légumes jeunes, tendres, frais, légèrement immatures plutôt que ceux trop matures. Normalement, il est préférable de mettre les légumes en conserve immédiatement après leur cueillette.

En effet, pendant le temps d'attente, la saveur des aliments diminue et souvent des changements de couleur désagréables surviennent. Évitez de meurtrir les légumes puisque les organismes de détérioration des aliments croissent plus rapidement sur les légumes meurtris que sur les légumes sans taches. Lavez et préparez les légumes frais du jardin comme vous le feriez pour les cuire. Lorsque vous empotez des légumes, laissez toujours un espace libre de 1 pouce dans le haut du pot, ou plus selon la recette suivie, dans un pot Mason chaud.

Pour empoter des légumes chauds, précuisez-les dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les légumes soient chauffés de part en part. Empotez les légumes précuits dans des pots propres et chauds et couvrez d'eau bouillante. Si possible, l'eau de précuisson doit être utilisée comme liquide pour couvrir les légumes après leur mise en pots. Cependant, certains légumes, notamment les légumes verts et les asperges, rendent l'eau de cuisson amère et indésirable à utiliser.

Pour empoter des légumes crus, versez simplement les légumes préparés dans des pots chauds et couvrez d'eau bouillante.

## Sel

Les légumes peuvent être mis en conserve avec ou sans sel. Le sel ne sert qu'au goût puisqu'il n'est pas utilisé en quantités assez importantes pour prévenir la détérioration. Si vous utilisez du sel, n'utilisez que du sel de mise en conserve ou pour les marinades. Le sel blanc contient un additif pouvant laisser un dépôt brouillé au fond des pots. La quantité recommandée de sel est ½ cuillère à thé par pot de 500 ml et 1 cuillère à thé par pot de 1 litre.

## Ajustements en raison de l'altitude

Les temps de traitement donnés dans les recettes de légumes spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres (1 000 pieds) ou moins. Lorsque vous faites de la mise en conserve au-dessus de 304 mètres, traitez à une pression de 15 livres. Le temps de traitement est le même à toutes les altitudes.

### *Recettes de mise en conserve : Légumes*

#### Asperges

Lavez et égouttez les asperges. Retirez les bouts. Rincez. Laissez les asperges entières ou coupez-les en morceaux.

##### **Empotage chaud**

Couvrez les asperges d'eau bouillante et faites bouillir pendant 2 à 3 minutes. Placez les asperges chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

##### **Empotage cru**

Empotez les asperges crues dans les pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (ci-dessus). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 30 minutes et les pots de 1 litre pendant 40 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

#### Betteraves

Coupez les fanes des jeunes betteraves tendres et sucrées, en laissant 1 à 2 pouces de tige et de racine pour éviter la diffusion de la couleur. Lavez à fond.

##### **Empotage chaud**

Couvrez les betteraves d'eau bouillante et faites bouillir 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les peaux se détachent facilement. Enlevez les peaux, les tiges et les racines. Les petites betteraves peuvent être laissées entières. Coupez les betteraves moyennes ou grosses en cubes ou en tranches de ½ pouce; coupez en deux ou en quart de très grosses tranches. Empotez les betteraves chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (ci-dessus). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 30 minutes et les pots de 1 litre pendant 35 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

#### Carottes

Lavez à fond les carottes et grattez les jeunes carottes tendres. Les carottes peuvent être laissées entières, tranchées ou coupées en dés.

##### **Empotage chaud**

Couvrez les carottes d'eau, portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes. Empotez les carottes chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

##### **Empotage cru**

Empotez les carottes crues dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (ci-dessus). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 25 minutes et les pots de 1 litre pendant 30 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

#### Champignons

Coupez les pieds et les parties décolorées des champignons. Trempez-les dans l'eau froide pendant 10 minutes pour éliminer les saletés. Lavez-les à l'eau propre. Laissez les petits champignons entiers; coupez les gros en deux ou en quatre.

##### **Empotage chaud**

Couvrez les champignons d'eau et faites bouillir 5 minutes. Empotez les champignons chauds dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. Pour une meilleure couleur, ajoutez ¼ cuillère à café d'acide ascorbique par pot de 500 ml.

Ajoutez du sel, si le utilisez (ci-dessus). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle à deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 250 ml et de 500 ml pendant 45 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Citrouille et courge d'hiver**

Lavez et épépinez les courges. Coupez-les en tranches de 1 pouce d'épaisseur et pelez-les. Coupez la chair en cubes de 1 pouce.

#### **Empotage chaud**

Faites bouillir les cubes dans l'eau pendant 2 minutes. Placez les cubes chauds de citrouille ou de courge dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. **MISE EN GARDE!** N'écrasez pas et ne réduisez pas en purée puisque le temps de traitement pourrait ne pas être suffisant pour le produit en purée.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 55 minutes et les pots de 1 litre pendant 90 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Feuilles de chou cavalier**

Triez les jeunes feuilles de chou cavalier tendres et fraîchement cueillies en retirant les feuilles fanées et dures, les tiges et les racines. Lavez les légumes verts à fond.

#### **Empotage chaud**

Blanchissez 1 livre de feuilles de chou cavalier à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien tombés (environ 3 à 5 minutes). Placez les feuilles de chou cavalier chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 70 minutes et les pots de 1 litre pendant 90 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Gombos**

Lavez et taillez les jeunes gousses de gombos tendres. Retirez les tiges sans couper la gousse si les gombos doivent être mis en conserve en entier. Si vous le voulez, tranchez les gombos en morceaux de 1 pouce.

#### **Empotage chaud**

Couvrez les gombos d'eau bouillante et faites-les bouillir pendant 2 minutes. Empotez les gombos chauds dans des pots Mason propres et chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 25 minutes et les pots de 1 litre pendant 40 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Haricots frais (jaunes, Italiens, verts)**

Lavez à fond les jeunes haricots tendres. Retirez les tiges et les extrémités apicales ou les fils. Laissez les haricots entiers ou coupez-les en morceaux de 1 pouce.

#### **Empotage chaud**

Couvrez les haricots d'eau bouillante et faites bouillir 5 minutes. Empotez les haricots chauds dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

#### **Empotage cru**

Empotez les haricots crus dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Haricots frais (de lima)**

Écossez et lavez à fond les jeunes haricots tendres.

#### **Empotage chaud**

Couvrez les haricots d'eau bouillante et portez à ébullition. Faites bouillir 3 minutes. Empotez les haricots chauds dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

#### **Empotage cru**

Empotez les haricots de lima crues dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce dans des pots. Pour les pots de 1 litre, laissez un espace libre de 1½ pouce si les haricots sont petits et un espace libre de 1¼ pouce si les haricots sont gros.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 40 minutes et les pots de 1 litre pendant 50 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.



### Haricots ou pois secs

Triez et jetez les haricots ou pois décolorés. Réhydratez les haricots ou pois secs selon l'une des méthodes suivantes :

- Placez les haricots ou pois secs dans une large casserole et couvrez d'eau. Trempez-les pendant 12 à 18 heures dans un endroit frais. Puis, égouttez-les.
- Couvrez les haricots ou pois secs d'eau bouillante dans une casserole. Faites-les bouillir pendant 2 minutes, retirez-les de l'élément et laissez-les tremper pendant 1 heure. Puis, égouttez-les.

#### Empotage chaud

Couvrez les haricots ou pois secs trempés selon l'une ou l'autre méthode avec de l'eau fraîche et faire bouillir 30 minutes. Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Remplissez les pots de haricots ou de pois et d'eau de cuisson, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 75 minutes et les pots de 1 litre pendant 90 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Maïs entier

Épluchez les jeunes maïs tendres et fraîchement cueillis, retirez-en les soies et lavez-les. Faites-les blanchir pendant 3 minutes dans l'eau bouillante. Coupez les grains à environ  $\frac{3}{4}$  de la profondeur de l'épi. Ne grattez pas l'épi.

#### Empotage chaud

Pour chaque litre de maïs, ajoutez 1 tasse d'eau bouillante. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 5 minutes. Empotez le maïs chaud dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

#### Empotage cru

Empotez le maïs cru, sans le tasser, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 55 minutes et les pots de 1 litre pendant 80 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Patates douces

Lavez les patates douces de taille petite à moyenne.

#### Empotage chaud

Faites bouillir ou cuire à la vapeur les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient partiellement tendres (15 à 20 minutes). Enlevez les peaux et coupez-les en morceaux de taille uniforme. Empotez les patates douces chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. **MISE EN GARDE!** N'écrasez pas ou ne réduisez pas en purée les pommes douces puisque le temps de traitement pourrait ne pas convenir aux patates écrasées ou en purée.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 65 minutes et les pots de 1 litre pendant 90 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Piments forts ou doux (les poivrons, les piments Jalapeño et les piments doux d'Espagne)

*Préparation des piments fortes :* Faites deux ou quatre fentes dans chaque piment. Faites-les cloquer selon l'une des méthodes :

- *Méthode au four ou sous le grilloir :* Placez les piments dans un four à 204°C (400°F) ou sous le grilloir pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la peau des piments fasse des cloques.
- *Méthode sur le dessus de la cuisinière :* Couvrez le brûleur chaud, soit à gaz ou électrique, d'un petit treillis métallique épais. Placez les piments sur le brûleur pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que la peau des piments fasse des cloques.

Laissez les piments refroidir. Placez-les dans une casserole et couvrez-les d'un tissu humide pour en faciliter l'épluchage. Après plusieurs minutes, pelez chaque piment. Retirez les tiges et les pépins.

*Préparation des piments doux :* Retirez les tiges, les pépins et blanchissez les piments pendant 3 minutes.

#### Empotage chaud

Les petits poivrons peuvent être laissés entiers. Les gros poivrons peuvent être coupés en quartiers. Placez les poivrons dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 35 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Pois verts

Lavez et écossez les jeunes pois verts et tendres fraîchement cueillis. Rincez-les.

#### Empotage chaud

Couvrez les pois d'eau bouillante et amenez à ébullition. Faites bouillir les pois pendant 2 minutes. Empotez les pois chauds, sans les tasser, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. N'agitez pas les pois et ne les pressez pas non plus.

#### Empotage froid

Empotez les pois crus, sans les tasser, dans les pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. N'agitez pas les poids et ne les pressez pas non plus.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml et de 1 litre pendant 40 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### Pommes de terre

Lavez, grattez et rincez les pommes de terre nouvelles ayant de 1 à 2½ pouces de diamètre. Si vous le voulez, coupez-les en cubes de ½ pouce. Pour les empêcher de brunir, placez-les dans une solution d'acide ascorbique (1 c. à thé d'acide ascorbique par gallon d'eau). Égouttez.

#### Empotage chaud

Couvrez les pommes de terre d'eau chaude et portez à ébullition. Faites bouillir les pommes de terre entières pendant 10 minutes et les cubes pendant 2 minutes. Mettez les pommes de terre chaudes dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 15). Couvrez d'eau bouillante et laissez un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez le couvercle en deux parties. Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 35 minutes et les pots de 1 litre pendant 40 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

---

## La mise en conserve sous pression des viandes

---

**La mise en conserve sous pression est la seule méthode sans danger pour mettre en conserve des viandes.**

La viande, le gibier et la volaille doivent être manipulés avec soin pour éviter toute contamination. Gardez-les au frais pendant la préparation de la mise en conserve, manipulez-les rapidement et traitez-les dès qu'ils sont empotés. Utilisez un produit de bonne qualité, débarrassé de ses taches, de sa graisse et de ses parties contusionnées. L'empotage chaud est recommandé pour obtenir la meilleure couverture liquide et la meilleure qualité pendant le stockage.

La viande et le gibier doivent être précuits jusqu'à ce qu'ils soient saignants en les faisant griller, bouillir ou frire. Faites précuire la volaille en la cuisant au four, en la faisant bouillir ou en la faisant cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Ne faites pas dorer la viande avec de la farine ou n'ajoutez pas de la farine au bouillon.

Pour faire du bouillon, placez les morceaux osseux dans une grande casserole et couvrez-les d'eau froide. Laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre. Jetez le gras. Ajoutez le bouillon bouillant aux pots chauds contenant de la viande ou de la volaille précuite.

#### Sel

La viande, le gibier et la volaille peuvent être mis en conserve avec ou sans sel. Le sel ne sert qu'au goût puisqu'il n'est pas utilisé en quantités assez importantes pour prévenir la détérioration. Si vous utilisez du sel, n'utilisez que du sel de mise en conserve ou pour les marinades. Le sel blanc contient un additif pouvant laisser un dépôt brouillé au fond des pots. La quantité recommandée de sel est ½ cuillère à thé par pot de 500 ml et 1 cuillère à thé par pot de 1 litre.

#### Ajustements en raison de l'altitude

Les temps de traitement donnés dans les recettes de viandes spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres (1 000 pieds) ou moins. Lorsque vous faites de la mise en conserve au-dessus de 304 mètres, traitez à une pression de 15 livres. Le temps de traitement est le même à toutes les altitudes.

#### Recettes de mise en conserve : Viande

##### **Viandes coupées (languettes, cubes ou gros morceaux) : ours, bœuf, porc, agneau, veau et gibier**

Retirez l'excédent de gras. Faites tremper la viande sauvage ayant une forte saveur pendant 1 heure dans une eau saumurée contenant 1 c. à soupe de sel par litre d'eau. Rincez-la. Retirez les gros os et coupez la viande en morceaux de la grosseur voulue.

#### Empotage chaud

Faites précuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit saignante en la faisant griller, bouillir ou frire. Empotez la viande chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. Ajoutez du sel, si le utilisez (ci-dessus). Couvrez la viande de bouillon bouillant, d'eau ou de jus de tomate (en particulier du gibier sauvage), en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

### **Empotage cru**

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 18), dans les pots chauds. Empotez la viande crue dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 75 minutes et les pots de 1 litre pendant 90 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Viandes hachées : ours, bœuf, porc, agneau, veau et gibier**

Hachez la viande fraîche dans un robot culinaire ou un hachoir à viande. Pour le gibier, ajoutez une partie de gras de porc de haute qualité à trois ou quatre parties de gibier. Pour la saucisse, utilisez de la saucisse fraîchement préparée, assaisonnée de sel et de poivre de Cayenne (l'usage de la sauge peut donner un goût amer).

### **Empotage chaud**

Façonnez la viande ou la saucisse en galettes ou en boulettes. Faites cuire jusqu'à ce que légèrement bruni. La viande hachée peut également être cuite sans être mise en forme. Égouttez pour éliminer l'excès de graisse. Empotez la viande chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce.

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 18). Couvrez la viande d'eau bouillante, de bouillon ou de jus de tomate, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 75 minutes et les pots de 1 litre pendant 90 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Recettes de mise en conserve : Volaille**

#### **Poulet, canard, oie, volaille**

Coupez la volaille en morceaux de format de service. Si vous le voulez, retirez les os.

### **Empotage chaud**

Faites précuire la volaille jusqu'aux deux tiers, au four, à l'eau bouillante ou à la vapeur. Empotez la volaille chaude, sans tasser, dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1/4 pouce. Ajoutez du sel, si le utilisez (page 18). Couvrez la volaille de bouillon chaud, en laissant un espace libre de 1/4 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

### **Empotage cru**

Ajoutez du sel, si le utilisez (page 18), dans les pots chauds. Empotez la volaille crue dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1/4 pouce. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres.	<u>Avec os</u>	<u>Sans os</u>
Pots de 500 ml	65 minutes	75 minutes
Pots de 1 litre	75 minutes	90 minutes

Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Lapin**

Trempez le lapin paré pendant 1 heure dans de l'eau contenant 1 c. à table de sel par litre. Rincez-le. Suivez la procédure de préparation et le temps de traitement pour la volaille, en omettant le sel.

---

## **La mise en conserve sous pression des poissons et des fruits de mer**

---

**La mise en conserve sous pression est la seule méthode sans danger de mise en conserve des poissons et des fruits de mer.** Seuls les poissons frais doivent être mis en conserve. Ils doivent avoir été saignés et parfaitement évidés de leurs viscères et membranes lorsqu'ils sont pêchés ou aussitôt que possible. Pour éviter la détérioration, conservez le poisson et les fruits de mer au réfrigérateur ou sur la glace afin de maintenir une température inférieure à 4°C (40°F).

### **Ajustements en raison de l'altitude**

Les temps de traitement donnés dans les recettes de viandes et de volailles spécifiques sont pour des altitudes de 304 mètres (1 000 pieds) ou moins. Lorsque vous faites de la mise en conserve au-dessus de 304 mètres, traitez à une pression de 15 livres. Le temps de traitement est le même à toutes les altitudes.

### **Recettes de mise en conserve : Poissons et fruits de mer**

#### **Palourdes entières ou hachées**

Conservez les palourdes sur la glace jusqu'à leur mise en conserve. Nettoyez à fond les coquilles et rincez-les.

### **Empotage chaud**

Faites cuire à la vapeur 5 minutes et ouvrez. Retirez la chair de palourde. Recueillez et conservez le jus de palourdes. Lavez la chair dans de l'eau salée à l'aide de 1/2 à 3 cuillères à soupe de sel par gallon d'eau. Rincez. Couvrez la chair d'eau bouillante contenant 2 cuillères à soupe de jus de citron ou 1/2 cuillère à thé d'acide citrique par gallon. Faites bouillir pendant 2 minutes et égouttez.

Pour faire des palourdes hachées, broyez les palourdes avec un hachoir à viande ou un robot culinaire. Chauffez le jus de palourde réservé à ébullition. Placez les palourdes dans les pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. Ajoutez du jus de palourde chaud et, si nécessaire, de l'eau bouillante, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles à deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres, les pots de 250 ml pendant 60 minutes et les pots de 500 ml pendant 70 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Thon**

Retirez les viscères et nettoyez soigneusement le poisson. Le thon peut être en conserve cru ou précuit. La précuisson élimine la plupart des huiles à saveur forte.

#### **Empotage chaud**

Placez le thon, ventre vers le bas, sur une grille au fond d'un grand plat allant au four. Faites cuire au four à 177°C (350°F) pendant 1 heure. Réfrigérez le poisson cuit pendant la nuit pour raffermir la viande. Enlevez la peau. Coupez la viande des os; découpez et jetez les os, les bases des nageoires et la chair foncée.

Coupez les morceaux en quatre; coupez les quartiers en travers en longueurs adaptées à la taille du pot utilisé. Ajoutez ½ cuillère à thé de sel de mise en conserve dans chaque pot de 250 ml, 1 cuillère à thé dans chaque pot de 500 ml, si vous le voulez.

Empotez le poisson dans des pots chauds, en appuyant doucement pour former un sac solide, laissant un espace libre de 1 pouce. Ajoutez de l'eau ou de l'huile dans les pots, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles à deux parties.

#### **Empotage cru**

Enlevez la peau. Séparez la viande en quartiers en la coupant des os. Découpez et jetez les os, les bases des nageoires et la chair sombre. Coupez les quartiers en travers en longueurs adaptées à la taille du pot utilisé. Ajoutez ½ cuillère à thé de sel de mise en conserve dans chaque pot de 250 ml, 1 cuillère à thé dans chaque pot de 500 ml, si vous le voulez.

Empotez le poisson dans des pots chauds, en appuyant doucement pour former une masse solide, laissant un espace libre de 1 pouce. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles à deux parties.

Traitez à 10 livres de pression les pots de 250 ml et de 500 ml pendant 100 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

### **Poisson: saumon, truite, truite arc-en-ciel et autres poissons, sauf le thon**

Retirez la tête, la queue et les nageoires. Lavez le poisson à l'eau froide.

#### **Empotage cru**

Coupez le poisson en deux dans le sens de la longueur puis en longueurs adaptées à la taille du pot utilisé. Les arêtes et la peau peuvent être laissés, si vous le voulez. Empotez le poisson dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce. Ajoutez ½ cuillère à thé de sel de mise en conserve dans chaque pot de 250 ml, 1 cuillère à thé dans chaque pot de 500 ml, si vous le voulez. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles à deux parties.

Traitez à 10 livres de pression, les pots de 250 ml et de 500 ml pendant 100 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

---

## **La mise en conserve sous pression des soupes**

---

**La mise en conserve sous pression est la seule méthode sans danger pour mettre en conserve des soupes.** Les soupes et les bouillons se mettent facilement et rapidement en conserve. Les soupes doivent toujours être cuites, prêtes à servir puis versées dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1 pouce dans le haut des pots. De façon générale, les soupes aux légumes donnent de meilleurs résultats si le mélange bouillon et légumes est mis en conserve séparément et combiné au moment du service.

### **Recettes de mise en conserve : Soupes**

#### **Bouillon de bœuf**

Sciez ou brisez les os de bœuf frais pour rehausser la saveur du bouillon. Rincez les os.

#### **Empotage chaud**

Placez les os dans une grande casserole et couvrez-les d'eau. Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 3 à 4 heures. Retirez les os. Laissez le bouillon refroidir, écumez et jetez le gras.

Retirez les morceaux de viande des os et ajoutez-les au bouillon, si vous le voulez. Portez le bouillon à ébullition. Remplissez les pots chauds de bouillon chaud, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

## Bouillon de poulet

### Empotage chaud

Placez les gros os de la carcasse dans un grand chaudron; ajoutez assez d'eau pour couvrir les os. Couvrez le chaudron et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la viande puisse être facilement retirée des os. Retirez les os. Laissez le bouillon refroidir, écumez et jetez le gras.

Retirez les morceaux de viande des os et ajoutez-les au bouillon, si vous le voulez. Amenez le bouillon à ébullition. Remplissez les pots chauds de bouillon chaud, en laissant un espace libre de 1 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties.

Traitez à une pression de 10 livres les pots de 500 ml pendant 20 minutes et les pots de 1 litre pendant 25 minutes. Pour le traitement au-dessus de 304 mètres d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

---

## Comment mettre en conserve des aliments selon la méthode à l'eau bouillante

---

1. Placez la grille de cuisson/de mise en conserve au fond de l'autoclave. Remplissez l'autoclave à moitié d'eau.
2. Retirez le bouchon de surpression et le régulateur de pression du couvercle de l'autoclave et mettez-les de côté.
3. Préchauffez l'eau à 60°C (140°F) pour les aliments mis en conserve crus et à 82°C (180°F) pour les aliments mis en conserve chauds.
4. Utilisez une pince à pots pour placer les pots pleins, dont les couvercles sont bien serrés selon le mode d'emploi du fabricant, sur la grille de cuisson/de mise en conserve dans l'autoclave.
5. Vérifiez le niveau de l'eau. Au besoin, ajoutez plus d'eau bouillante afin que le niveau soit au moins à 1 pouce au-dessus des pots.
6. Avant de placer le couvercle sur l'autoclave, regardez par la soupape d'évacuation du couvercle pour vous assurer qu'elle soit ouverte. Pour nettoyer la soupape, passez un nettoie-pipe ou une petite brosse dans son ouverture; consultez la page 5.
7. Placez le couvercle sur l'autoclave en alignant le repère **V** du couvercle au repère **A** sur la poignée du récipient et verrouillez-le correctement en le tournant dans la direction indiquée pour fermer le couvercle (dans le sens des aiguilles d'une montre). Les poignées du couvercle doivent être centrées sur celles du récipient. Ne les forcez pas au-delà de cette position.
8. Allumez le brûleur au plus haut réglage jusqu'à ce que l'eau bouille vigoureusement.
9. Réglez une minuterie au nombre de minutes recommandées pour le traitement des aliments selon une recette de mise en conserve testée.
10. Diminuez l'intensité de la chaleur pour maintenir un léger bouillonnement durant le traitement.
11. Au besoin, ajoutez plus d'eau bouillante pour maintenir le niveau de l'eau au-dessus des pots.
12. Lorsque les pots ont été bouillis pendant le nombre de minutes recommandées, fermez le brûleur et retirez le couvercle de l'autoclave. Laissez l'autoclave refroidir pendant 5 minutes.
13. À l'aide de la pince à pots, retirez-les en les soulevant bien droit. Évitez de les pencher ce qui pourrait faire fuir le liquide des pots. Placez les pots droits sur une serviette, en laissant un espace libre de 1 pouce entre les pots pendant qu'ils refroidissent.
14. Laissez les pots refroidir à l'air libre pendant 12 à 24 heures avant d'en vérifier l'étanchéité. Ne serrez pas de nouveau les anneaux.

### **Recettes de mise en conserve : Méthode à l'eau bouillante**

Les recettes suivantes sont sans danger pour la mise en conserve selon la méthode à l'eau bouillante. Ne faites pas la mise en conserve sous pression de ces recettes parce que la qualité des aliments serait inacceptable.

**Important** : Les pots utilisés pour les trois recettes de conserves (marqués d'un ♦) devront être stérilisés parce que le temps de traitement est inférieur à 10 minutes.

Pour stériliser les pots, faites-les bouillir pendant 10 minutes. Si vous vivez à une altitude de 304 mètres ou plus, faites bouillir une minute supplémentaire pour chaque augmentation d'altitude de 304 mètres. Si vous préférez, au lieu de stériliser les pots, vous pouvez augmenter le temps de traitement à 10 minutes. Le temps de traitement supplémentaire n'est pas nocif pour la plupart des gels.

**Rappel** : Si votre altitude est supérieure à 304 mètres, le temps de traitement doit être ajusté. Voyez aux pages 9 et 12.

### Beurre de pommes ♦

Les pommes recommandées comprennent la Jonathan, Winesap, Stayman, Golden Delicious et la McIntosh.

8 livres de pommes	2½ tasses de sucre brun tassé
2 tasses de cidre de pommes	2 c. à table de cannelle moulue
2 tasses de vinaigre	1 c. à table de clou de girofle moulu
2¼ tasse de sucre blanc	

Lavez les pommes. Retirez les tiges et les cœurs et coupez-les en quartiers. Faites cuire les pommes lentement dans le cidre et le vinaigre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pressez les fruits dans une passoire, un moulin à légumes ou une égouttoire. Faites cuire la pulpe des pommes avec le sucre et les épices en remuant fréquemment.

Pour tester la cuisson, retirez une cuillerée et maintenez-la à l'abri de la vapeur pendant 2 minutes. Le beurre de pommes est cuit lorsqu'il reste empilé sur la cuillère. Une autre façon de déterminer s'il est bien cuit consiste à en déposer une petite quantité dans une assiette. Le beurre de pommes qui ne forme pas un bord de liquide est prêt pour la mise en conserve.

Versez le beurre chaud dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ¼ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties. Traitez les pots de 250 ml et de 500 ml pendant 5 minutes.

*Donne 8 à 9 pots de 500 ml*

La recette de beurre de pommes est adaptée à partir du « Guide complet de la mise en conserve domestique », Bulletin d'information agricole n° 539, USDA, révisé en 2009. Centre national de conservation des aliments à domicile.

### Confiture fraises et rhubarbe ♦

1 tasse de tiges rouges de rhubarbe cuite (1 livre de rhubarbe et ¼ tasse d'eau)	6½ tasses de sucre
2½ tasses de fraises écrasées (1½ litre)	1 sachet de pectine liquide

#### Pour préparer les fruits

Lavez la rhubarbe et coupez-la en tranches minces ou hachez-la; ne la pelez pas. Ajoutez l'eau, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre, pendant environ 1 minute. Triez et lavez les fraises bien mûres; équeutez-les et écrasez-les.

#### Pour faire la confiture

Mesurez la rhubarbe et les fraises préparées dans un grand chaudron. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Faites cuire à feu vif et, en remuant constamment, portez rapidement à ébullition. Faites bouillir à gros bouillons pendant 1 minute en remuant constamment. Retirez du feu et incorporez la pectine. Écumez la mousse, au besoin.

Versez immédiatement la confiture chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ¼ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties. Traitez les pots de 250 ml et de 500 ml pendant 5 minutes.

*Donne 7 à 8 pots de 250 ml*

### Gelée de raisins ♦

5 tasses de jus de raisins (environ 3½ livres de raisins et environ 1 tasse d'eau)	1 paquet de pectine en poudre
	7 tasses de sucre

#### Pour préparer le jus

Triez, lavez et retirez les tiges des raisins bien mûrs. Dans une grande casserole, écrasez environ 3½ livres de raisins et ajoutez juste assez d'eau pour couvrir les raisins, environ 1 tasse. Couvrez et portez à ébullition à feu vif. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Versez le contenu du pot dans un sac de gelée humide et suspendez le sac pour égoutter le jus dans un grand bol. Laissez le jus s'écouler sans y toucher pendant la nuit dans un endroit frais. Passer le mélange dans deux épaisseurs d'étamine pour éliminer les cristaux qui se sont formés.

#### Pour préparer la gelée

Dans une grande casserole, combinez le jus et la pectine; et mélangez bien. Chauffez à feu vif et, en remuant constamment, portez rapidement à gros bouillons. Ajoutez le sucre, continuez à remuer et portez à nouveau à ébullition. Faites bouillir fort pendant 1 minute. Retirez du feu; écumez rapidement la mousse.

Versez immédiatement la gelée chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de ¼ pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties. Traitez les pots de 250 ml et de 500 ml pendant 5 minutes.

*Donne environ 8 pots de 250 ml*

La confiture de fraises et rhubarbe et la gelée de raisins sont adaptées à partir de l'article « Comment faire des gelées, des confitures et des conserves à la maison », Bulletin de la maison et du jardin n° 56. Service de vulgarisation, Département de l'agriculture des États-Unis. Centre national de conservation des aliments à domicile, juin 2005.

### Cornichons à l'aneth

- |   |   |
|---|---|
| 8 livres de concombres à marinade de 3 à 5 pouces             | 2 c. à soupe d'épices à marinade mélangées                                  |
| 2 gallons d'eau   | 3 c. à soupe de graines de moutarde entières (1 c. à thé par pot de 500 ml) |
| 1/4 tasse de sel de mise en conserve ou de marinade (divisée) | 14 têtes d'aneth fraîches (1/2 tête par pot de 500 ml)                      |
| 1/2 litre de vinaigre (5 % d'acidité)                         | OU 4 1/2 c. à thé de graines d'aneth (1/2 c. à thé par pot de 500 ml)       |
| 1/4 tasse de sucre  |   |
| 2 litres d'eau  |   |

Lavez les concombres. Coupez une d'un 1/16 pouce de l'extrémité apicale et jetez, mais laissez 1/4 pouce de la tige en place. Faites dissoudre 1/4 tasse de sel dans 2 gallons d'eau. Versez sur les concombres et laissez agir pendant 12 heures. Égouttez.

Dans une grande casserole, combinez le vinaigre, 1/2 tasse de sel, le sucre et 2 litres d'eau. Placez les épices dans un sac à épices; ajoutez le sac au mélange de vinaigre. Portez à ébullition. Placez les concombres dans des pots chauds. Ajoutez 1 c. à thé de graines de moutarde et 1/2 tête d'aneth dans chaque pot par pot de 500 ml.

Couvrez de liquide chaud les concombres, en laissant un espace de 1/4 pouce dans le haut des pots. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en 2 parties. Traitez les pots de 500 ml pendant 10 minutes et les pots de 1 litre pendant 15 minutes.

*Donne 7 à 9 pots de 500 ml*

### Salsa aux tomates

Cette recette convient avec des tomates paste, notamment roma. Trancher les tomates de style italienne ou beefsteak nécessite un temps de cuisson initial plus long pour obtenir la consistance désirée.

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 7 litres de tomates pelées, sans trognon, taillées de type paste ou italiennes | 2 c. à table de sel               |
| 5 tasses d'oignons émincés   | 1 c. à table de poivre noir       |
| 4 tasses de piments forts épépinés et émincés                                  | Ingrédients optionnels :          |
| 1/2 tasse de piments jalapeño épépinés et émincés                              | 3 c. à table de feuilles d'origan |
| 6 gousses d'ail émincées   | 2 c. à table de cumin moulu       |
| 2 tasses de jus de citron ou de lime en bouteille                              | 2 c. à table de coriandre fraîche |

**ATTENTION!** Portez des gants en plastique ou en caoutchouc et ne touchez pas votre visage lorsque vous manipulez ou coupez des piments forts. Si vous ne portez pas de gants, lavez-vous soigneusement les mains à l'eau et au savon avant de toucher votre visage ou vos yeux.

Les piments jalapeño n'ont pas besoin d'être pelés.

La peau des longs piments verts peut être dure. Si vous choisissez d'éplucher les piments, lavez-les et séchez-les, puis coupez chaque poivron sur le côté pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites cloquer la peau en plaçant les poivrons dans un four chaud 204°C (400°F) ou sous un gril pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la peau devienne cloquée. Par la suite, placez-les dans une casserole et couvrez-les avec un chiffon humide. Laissez-les refroidir pendant plusieurs minutes ; pelez la peau. Jetez les graines et taillez.

Lavez les tomates et plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que la peau se fende. Trempez-les dans l'eau froide, retirez la peau et le cœur. Combinez tous les ingrédients sauf l'origan, le cumin et la coriandre dans une grande casserole et portez à ébullition en brassant fréquemment, puis laissez mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez l'origan, le cumin et la coriandre, si vous le voulez, et laissez mijoter encore 20 minutes en remuant de temps en temps.

Versez la salsa chaude dans des pots chauds, en laissant un espace libre de 1/2 pouce. Éliminez les bulles d'air. Préparez les anneaux des pots. Ajustez les couvercles en deux parties. Traitez les pots de 500 ml pendant 15 minutes.

*Donne 16 à 18 pots de 500 ml*

**Pour connaître les procédures de mise en conserve à l'eau bouillante des fruits et des tomates, référez-vous aux pages 8 à 13.**

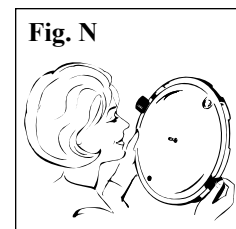
---

## Comment cuire sous pression des aliments

---

Pour obtenir les meilleurs résultats à chaque fois, suivez attentivement ces instructions, étape par étape, sur la cuisson sous pression. Vous trouverez peut-être utile de vous référer aux schémas de pièces des pages 2 à 3.

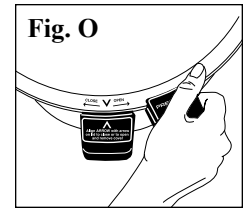
1. Préparez les ingrédients selon les instructions de la recette de cuisson sous pression choisie. Versez le liquide dans le récipient de l'autoclave tel qu'indiqué dans la recette ou le tableau des temps de cuisson. Habituellement, il s'agit d'eau. Cependant, certaines recettes font appel à d'autres liquides, notamment du bouillon, du jus de fruits ou du vin.
2. Placez la grille de cuisson dans l'autoclave, si demandé par la recette. Voyez la section « Conseils utiles » aux pages 6 à 7 pour obtenir des conseils d'utilisation.
3. **Important :** Regardez par la soupape d'évacuation pour vous assurer qu'elle est dégagée (Fig. N) avant de fermer le couvercle. Voyez les renseignements de sécurité à la page 24.



4. Placez le couvercle sur l'autoclave, alignez le repère **V** du couvercle au repère **A** de la poignée du récipient (Fig. O).

Pressez fermement sur les poignées du couvercle pour comprimer le joint d'étanchéité et tournez le couvercle dans le sens indiqué pour fermer (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que les poignées du couvercle soient au-dessus de celle du récipient.

**Ne faites pas pivoter le couvercle au-delà de ce point.**



5. Placez le régulateur de pression complet en trois pièces sur la soupape d'évacuation. En utilisant un réglage de chaleur élevée sur votre cuisinière, chauffez l'autoclave jusqu'à ce que le régulateur atteigne une légère oscillation.

6. Le temps de cuisson commence lorsque le régulateur de pression commence à osciller doucement. Réglez la chaleur pour maintenir une oscillation lente et régulière. Si vous laissez le régulateur de pression osciller vigoureusement, l'excès de vapeur s'échappera. Par conséquent, trop de liquide s'évaporerait et les aliments risquent de brûler.

Ne laissez jamais votre autoclave sans surveillance lorsque la température est élevée. Il pourrait bouillir à sec et surchauffer excessivement, ce qui pourrait causer un gauchissement.

7. Faites cuire pendant la durée indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson. Lorsque le temps de cuisson est terminé, éteignez le brûleur à gaz ou retirez l'autoclave du brûleur électrique.

**ATTENTION :** Soulevez l'autoclave pour le retirer du brûleur. Si vous le glissez, vous pourriez égratigner la surface de cuisson.

8. Diminuez la pression selon la recette. Si la recette indique de « laisser la pression chuter d'elle-même », placez l'autoclave de côté et laissez-le refroidir jusqu'à ce que la pression soit complètement réduite. Si la recette indique de « refroidir l'autoclave immédiatement », refroidissez-le sous un robinet d'eau courante ou versez-y de l'eau froide.

**ATTENTION :** Ne placez pas l'autoclave chaud directement sur le fond d'un évier façonné, car vous pourriez l'endommager. Plutôt, placez l'autoclave sur une grille de refroidissement dans l'évier.

La pression est totalement réduite lorsque l'évent/le verrou du couvercle a chuté. Si l'évent/le verrou demeure en position élevée, c'est qu'il y a encore de la pression dans l'autoclave. Continuez de le refroidir jusqu'à ce que l'évent/le verrou descende.

9. Lorsque la pression est totalement réduite, retirez le régulateur de pression. Retirez toujours le régulateur de pression avant de retirer le couvercle.

10. Pour ouvrir le couvercle, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère **V** de la poignée du récipient s'aligne sur le repère **A** du couvercle. Soulevez le couvercle vers vous pour laisser la vapeur s'échapper loin de vous.

**MISE EN GARDE!** Si le couvercle semble coller ou difficile à tourner, ne le forcez pas. Si le couvercle colle, cela peut indiquer qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autoclave. Continuez à refroidir l'autoclave jusqu'à ce que la vapeur ne s'échappe plus de l'évent, que l'évent/le verrou du couvercle ait descendu et que le couvercle tourne facilement.

11. Retirez les aliments et servez.

---

## Renseignements de sécurité importants

---

Cuire sous pression vous permet de préparer rapidement des aliments délicieux. Si vous utilisez votre autoclave correctement, c'est un des appareils les plus sûrs de votre cuisine.

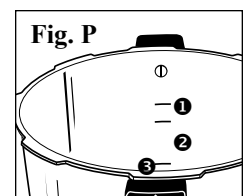
**AVERTISSEMENT!** Pour garantir un fonctionnement sécuritaire, assurez-vous de toujours respecter les règles simples suivantes lorsque vous utilisez l'autoclave. Dans le cas contraire, des blessures corporelles ou des dommages matériels pourraient en résulter.

12. **Ne remplissez jamais trop l'autoclave.** Le régulateur est conçu pour maintenir les pressions de cuisson à un niveau sûr. Il relâche l'excès de pression dans la soupape d'évacuation lorsqu'il oscille. De nombreux aliments ont tendance à gonfler pendant la cuisson. Si l'autoclave est trop rempli, le gonflement des aliments peut bloquer la soupape d'évacuation. Si elle est bloquée, elle ne peut relâcher la pression en trop.

Il existe quelques aliments, notamment le riz, les céréales, les haricots et pois secs, ainsi que les soupes qui prennent tellement d'expansion, qui moussent et écument pendant la cuisson que l'autoclave ne doit jamais être rempli au-delà de la ligne de remplissage de la moitié.

Pour les autres aliments, ne remplissez jamais l'autoclave au-dessus de la ligne de remplissage des deux tiers. De plus, dans chaque section des recettes, vous trouverez des instructions sur le niveau de remplissage maximum pour chaque type d'aliment.

Pour votre commodité, les niveaux sont indiqués par des repères sur le côté intérieur (Fig. P) de l'autoclave. Le repère supérieur (❶) indique le niveau des  $\frac{2}{3}$  et celui du milieu (❷) le niveau de la  $\frac{1}{2}$ . Le repère le plus bas (❸) est le repère de niveau d'eau de trois litres utilisé pour la mise en conserve sous pression.





13. **Ajoutez toujours du liquide de cuisson.** Si un autoclave vide est laissé sur un brûleur chaud ou s'il chauffe à sec et reste sur un brûleur chauffé, l'autoclave surchauffera de manière excessive et entraînera possiblement une décoloration et/ou une déformation de l'autoclave.
14. **Avant d'utiliser l'autoclave, regardez toujours à travers la soupape d'évacuation pour vous assurer qu'elle est dégagée.** Si la soupape d'évacuation est bouchée, elle ne peut pas fonctionner correctement et, par conséquent, ne peut relâcher la pression en trop. La pression peut alors atteindre des niveaux dangereux. Pour nettoyer la soupape, faites passer un nettoie-pipe ou une petite brosse à travers l'ouverture, tel qu'il est indiqué à la page 5. Nettoyez également l'écrou de la soupape tel qu'il est indiqué.
15. **Fermez toujours l'autoclave totalement.** L'autoclave est totalement fermé lorsque les poignées du couvercle sont au-dessus de celle du récipient. Il est muni d'ergots spécialement conçus sur le couvercle et sur le récipient qui le verrouillent lorsque celui-ci est totalement fermé.
- Cependant, si l'autoclave n'est pas totalement fermé, les ergots ne peuvent pas verrouiller le couvercle sur le récipient. Par conséquent, il est possible qu'une pression se crée à l'intérieur de l'autoclave et soulève le couvercle, entraînant des blessures corporelles ou des dommages matériels.
- Assurez-vous toujours que les poignées du couvercle sont au-dessus de celles du récipient. Ne tournez pas au-delà de l'alignement des poignées.
16. **N'ouvrez jamais l'autoclave sous pression.** L'évent/le verrou du couvercle fournit une indication visuelle de la pression à l'intérieur de l'autoclave. Quand il est en position élevée, il y a de la pression. Quand il est en position abaissée, il n'y a pas de pression dans l'autoclave et il peut être ouvert. Si l'autoclave est ouvert avant que toute la pression soit libérée, son contenu jaillira et pourrait causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.
17. **Remplacez le bouchon de surpression s'il est dur, déformé, fissuré, usé ou piqué ou lors du remplacement du joint d'étanchéité. Remplacez le joint d'étanchéité s'il devient dur, déformé, fissuré, usé, piqué ou mou et collant.** Le bouchon est une soupape de surpression secondaire conçue pour relâcher l'excès de pression par le couvercle de l'autoclave lorsque la soupape d'évacuation devient bloquée.
- Le bouchon est en caoutchouc et, lorsqu'il est neuf, il est souple et flexible. Au fil du temps, en fonction de la fréquence et du type d'utilisation de l'autoclave, le caoutchouc devient dur et inflexible. Quand il est dur et inflexible, le bouchon perd de sa capacité à agir comme soupape d'évacuation secondaire. Il devrait être remplacé immédiatement.
- Si le bouchon devait être forcé hors du couvercle en raison d'une pression excessive pendant la cuisson, appelez le Service aux consommateurs de Presto au 1 800 877-0441 pour obtenir de l'aide en anglais afin de déterminer la cause de ce problème. N'essayez pas d'utiliser le bouchon de surpression libéré.
18. **Suivez toujours les procédures spéciales décrites dans le manuel d'instructions lors de la cuisson sous pression des haricots et pois secs.** Pendant la cuisson, les haricots et pois secs ont tendance à mousser, ce qui pourrait bloquer la soupape d'évacuation. Par conséquent, les haricots et pois secs doivent être trempés et cuits conformément aux instructions à la page 17. Cette méthode vous aidera à réduire au minimum la formation de mousse pendant la cuisson.
19. **Ne faites jamais cuire de compote de pommes, de canneberges, de rhubarbe, de céréales, de pâtes, de pois cassés, de préparations pour soupe séchées ou de haricots et pois secs non inscrits au tableau à la page 32.** Ces aliments prennent tellement d'expansion parce qu'ils moussent, qu'ils ne doivent jamais être cuits sous pression.

---

## Conseils utiles sur la cuisson sous pression

---

- Vous pouvez adapter vos recettes favorites pour la cuisson dans l'autoclave en suivant les directives générales du livret selon le type particulier d'aliment à cuire. Diminuez le temps de cuisson de deux tiers puisque la cuisson sous pression est beaucoup plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles.
- Parce que l'autoclave laisse échapper très peu de vapeur, la quantité de liquide doit être réduite. Ajoutez environ 2 tasses de plus de liquide que la quantité désirée du produit fini. Il doit toujours y avoir de l'eau ou un autre liquide au fond de l'autoclave pour former la vapeur nécessaire à la cuisson.
- Utilisez la grille de cuisson si vous préférez cuire des aliments hors du liquide de cuisson. Lorsque des aliments sont cuits sous pression hors d'un liquide, leurs saveurs ne s'entremêlent pas. Par conséquent, il est possible de cuire plusieurs aliments en même temps, tant que leurs temps de cuisson sont semblables. Si vous voulez mélanger les saveurs, n'utilisez pas la grille de cuisson.
  - Lorsque le récipient de l'autoclave est chauffé, le métal prend de l'expansion. Par conséquent, il peut être difficile de fermer le couvercle sur un récipient chaud. Dans ce cas, laissez l'autoclave refroidir un peu.
  - Les aliments cuisent rapidement dans l'autoclave. Par conséquent, pour éviter de trop cuire les aliments, il est important de minuter avec précision la période de cuisson.
  - Si vos aliments cuits ont plus de liquide que vous ne le voulez, faites mijoter pour évaporer le liquide en trop.

- Lorsque vous faites de la cuisson sous pression à des altitudes élevées, le temps de cuisson doit être augmenté de 5 % par 304 mètres (1 000 pieds) au-dessus des premiers 608 mètres (2 000 pieds). En suivant cette règle, le temps de cuisson serait augmenté comme suit :

914 mètres (3 000 pieds) : 5 %	1 524 mètres (5 000 pieds) : 15 %	2 133 mètres (7 000 pieds) : 25 %
1 219 mètres (4 000 pieds) : 10 %	1 828 mètres (6 000 pieds) : 20 %	2 438 mètres (8 000 pieds) : 30 %

- Si vous avez des questions concernant les recettes ou les tableaux de cuisson, écrivez ou téléphonez au Service aux consommateurs de Presto (page 38). Nous répondons en anglais rapidement aux questions, soit par courriel, par téléphone ou par lettre.

---

## La cuisson sous pression des viandes

---

Il est facile de préparer des viandes tendres et savoureuses dans l'autoclave. L'étape la plus importante consiste à saisir la viande de tous les côtés pour bien la griller et en sceller ses jus naturels. Les recettes de viande sont cuites à 15 livres de pression.

Le temps de cuisson dépend de la quantité et de la distribution du gras et des os, de la coriacité, de la grosseur et de l'épaisseur du morceau, du classement et de la coupe de viande et de la façon dont la viande tient dans l'autoclave. Les rôtis roulés nécessitent un temps de cuisson plus long que les rôtis longs et plats. En raison de la différence d'épaisseur, un petit rôti épais nécessite un temps de cuisson plus long par livre qu'un rôti plat et plus lourd.

Lorsque le temps de cuisson est atteint, les morceaux de viande peuvent être refroidis rapidement. Cependant, lors de la cuisson d'un rôti, la pression doit tomber d'elle-même afin de s'assurer qu'elle est réduite tant dans le rôti que dans l'autoclave.

### NE REMPLISSEZ PAS L'AUTOCLAVE À PLUS DES DEUX TIERS!

*Ces recettes ont été élaborées pour la cuisson sous pression et ne doivent pas être mises en conserve.*

#### *Recettes de cuisson sous pression : Les viandes*

##### Bœuf à l'italienne

9 lb de rôti de croupe de palette de bœuf	3 feuilles de laurier
3 c. à table d'huile végétale	1 c. à table de sel, ou au goût
3 oignons émincés	3 boîtes de 6 onces de conserve de pâte de tomate
2 tasses de céleri coupé en dés	2½ tasses de bouillon de bœuf
3 carottes émincées	1½ tasse de vin rouge
2 tasses de champignons en tranches	

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez la viande de tous les côtés. Ajoutez les légumes, les feuilles de laurier et le sel. Mélangez le concentré de tomate au bouillon et au vin. Versez sur la viande. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 35 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Si vous le voulez, vous pouvez épaissir la sauce.

*15 à 18 portions*

##### Bœuf braisé

9 lb de rôti d'épaule ou de croupe de bœuf	Sel et poivre
3 c. à tables d'huile végétale	2 oignons tranchés
4 tasses d'eau	2 feuilles de laurier

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez le rôti de tous les côtés; retirez-le. Versez l'eau dans l'autoclave. Placez la grille de cuisson et le rôti dans l'autoclave. Assaisonnez le rôti de sel et de poivre. Ajoutez les oignons et l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 45 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*15 à 18 portions*

##### Bœuf à la mode

9 lb de bœuf sans os, de rôti ou de croupe	1 tasse de navet en dés
3 c. à table d'huile végétale	1 tasse de carottes en dés
Sel et poivre	3 oignons émincés
4 tasses d'eau	1 tasse de céleri émincé

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez le rôti sur tous les côtés. Assaisonnez le rôti de sel et de poivre. Ajoutez l'eau et les légumes. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 40 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*15 à 18 portions*

### Côtes de bœuf

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 10 lb de côtes de bœuf coupées en portions | 2 tasses de tomates             |
| 3 c. à soupe d'huile végétale              | 1 c. à table de sel, ou au goût |
| 3 oignons émincés                          | 1 c. à thé de poivre            |
| 1 tasse de céleri émincé                   | 4 tasses d'eau                  |
| 1 poivron vert émincé                      |                                 |

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez les côtes de tous les côtés. Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 40 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*15 à 18 portions*

### Bifteck à la suisse

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 12 lb de bifteck de ronde de 1 pouce d'épaisseur, coupées en portions | 2 oignons émincés          |
| 3 c. à table d'huile végétale   | 1 poivron vert émincé      |
| Sel et poivre   | 4 tasses de jus de tomates |

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moye. Dorez la viande de tous les côtés. Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 15 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*24 portions*

### Bœuf salé

- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| 12 lb de bœuf salé | 3 gousses d'ail       |
| 4 tasse d'eau      | 3 feuilles de laurier |

Coupez les gousses d'ail en petits morceaux et insérez-les dans le bœuf à l'aide d'un couteau tranchant. Placez la viande et l'eau dans l'autoclave. Ajoutez les feuilles de laurier. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 40 à 50 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*20 à 24 portions*

### Petites côtes de porc à la sauce barbecue

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 10 lb de petites côtes coupées en portions | 1 tasse de vinaigre                  |
| Sel et poivre                              | 2 c. à soupe de sauce Worcestershire |
| Paprika                                    | 1 c. à thé de poivre de Chili        |
| 3 c. à table d'huile végétale              | 1 c. à thé de graines de céleri      |
| 4 oignons émincés                          | 1 tasse d'eau                        |
| 2 tasses de ketchup                        |                                      |

Assaisonnez les petites côtes de sel, de poivre et de paprika. Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez les côtes de tous les côtés. Ajoutez les oignons. Combinez le ketchup, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la poudre de Chili, les graines de céleri et l'eau; versez le tout sur la viande dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 15 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 à 15 portions*

### Rôti de porc

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 6 lb de rôti de porc          | 2 oignons émincés |
| 2 c. à table d'huile végétale | 4 tasses d'eau    |
| Sel et poivre                 |                   |

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez bien le rôti de tous les côtés. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez les oignons et l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 60 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 à 15 portions*

### Jambon de Virginie

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 10 lb de jambon | 1½ tasse de cassonade |
| 4 tasses d'eau  | Clous de girofle      |

Placez le jambon sur la grille de cuisson dans l'autoclave. Ajoutez l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 60 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Retirez le jambon. Saupoudrez la cassonade et piquez les clous de girofle. Dorez dans un four bien chaud.

*15 à 18 portions*

---

## La cuisson sous pression des plats principaux

---

Essayez ces suggestions de plats principaux. Puis, essayez les vôtres. Les recettes de plats principaux sont cuites à 15 livres de pression. Souvenez-vous de toujours choisir des aliments qui nécessitent un même temps de cuisson. Vous pouvez modifier vos recettes favorites à la cuisson sous pression en suivant les directives générales du type particulier d'aliment à cuire.

Diminuez le temps de cuisson de deux tiers, puisque la cuisson par pression exige seulement un tiers du temps nécessaire aux méthodes de cuisson traditionnelles. Diminuez la quantité de liquide puisqu'il y a peu d'évaporation par l'autoclave. Ajoutez 2 tasses de plus de liquide que la quantité désirée par le produit fini.

### NE REMPLISSEZ PAS L'AUTOCLAVE À PLUS DE DEUX TIERS!

*Ces recettes ont été élaborées pour la cuisson sous pression et ne doivent pas être mises en conserve.*

#### Recettes de cuisson sous pression : Les plats principaux

##### Sauce à spaghetti à la viande

6 lb de bœuf haché	3 litres de jus de tomates
4 oignons émincés	3 boîtes de 12 onces de pâte de tomates
2 tasses de céleri émincé	¼ tasse de sucre
2 poivrons verts émincés	2 c. à soupe d'origan
4 gousses d'ail émincées	½ c. à thé de poivre de Cayenne
1 c. à table de sel ou au goût	

Chauffez l'autoclave et dorez le bœuf haché. Ajoutez les autres ingrédients. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Servez la sauce sur des spaghettis et saupoudrez de fromage parmesan.

*20 à 24 portions*

##### Goulache de bœuf

6 lb de rôti de palette coupé en cubes de 2 pouces	8 oignons émincés
3 c. à table d'huile végétale	4 gousses d'ail émincées
Sel et poivre	16 piments de type Jamaïque
1½ c. à thé de paprika	2 boîtes de 6 onces de conserve de pâte de tomates
4 tasses d'eau	12 pommes de terre

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen et dorez la viande. Assaisonnez de sel, de poivre et de paprika. Ajoutez l'eau, l'ail, les oignons, les piments et le concentré de tomates. Placez les pommes de terre autour de la viande. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 15 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 à 15 portions*

##### Roulades de chou

2 gros choux	3 tasses de riz cuit
Eau chaude	3 tasses de lait
3 lb de bœuf haché	½ tasse de cassonade
1 c. à table de sel ou au goût	4 tasses d'eau
¾ c. à thé de poivre	

Trempez les feuilles de chou dans l'eau chaude. Séchez-les sur une serviette. Combinez la viande, le sel, le poivre, le riz cuit et le lait. Placez 1 c. à soupe du mélange de viande sur chaque feuille; roulez la feuille autour de la viande et fixez à l'aide d'un cure-dent. Placez la grille de cuisson et les roulades dans l'autoclave. Saupoudrez la cassonade sur les roulades puis ajoutez l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 à 15 portions*

##### Ragoût de bœuf

4 lb de bœuf coupée en cubes de 1 pouce	3 tasses de tomates
3 c. à soupe d'huile végétale	Sel et poivre
12 pommes de terre coupées en deux	2 tasses d'eau
4 oignons émincés	3 c. à soupe de farine
12 carottes coupée en deux	¾ tasse d'eau
3 tasses de haricots verts	

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen et dorez la viande. Ajoutez les pommes de terre, les oignons, les carottes, les haricots verts et les tomates. Assaisonnez de sel et de poivre au goût. Ajoutez l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 8 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Faites une pâte à l'aide de la farine et de ¾ tasse d'eau et mélangez au ragoût pour épaissir la sauce.

*15 à 18 portions*

### **Chili con carne**

6 lb de bœuf haché	2 c. à table de poudre de Chili
4 oignons émincés	1 c. à table de sel ou au goût
2 poivrons verts émincés	½ c. à thé de poivre de Cayenne
2 gousses d'ail émincées	2 tasses d'eau
3 boîtes de 14 à 15 onces de tomates	3 boîtes de conserve de haricots rouges égouttées et rincées
1 boîte de 14 à 15 onces de sauce aux tomates	

Chauffez l'autoclave et dorez le bœuf haché. Ajoutez les oignons, les poivrons verts, l'ail et faites dorer légèrement. Ajoutez les autres ingrédients. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 15 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez les haricots rouges, remuez et chauffez de part en part.

*18 à 20 portions*

### **Côtelettes de porc aux légumes**

15 côtelettes de porc de ¾ pouce d'épaisseur	15 pommes de terre
3 c. à soupe d'huile végétale	15 carottes
Sel et poivre	2 tasses d'eau

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez les côtelettes de porc des deux côtés. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*15 portions*

### **Petites côtes de porc à la choucroute**

6 lb de petites côtes de porc coupées en portions	3 litres de choucroute
3 c. à soupe d'huile végétale	3 c. à soupe de cassonade
Sel et poivre	4 tasses d'eau

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez les petites côtes de porc des deux côtés. Assaisonnez de sel et de poivre. Placez la choucroute sur les petites côtes et saupoudrez la cassonade. Ajoutez l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 15 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 portions*

### **Pattes de porc à la choucroute et aux pommes de terre**

9 lb de pattes de porc	2 litres de choucroute
4 tasses d'eau	12 pommes de terre coupées en deux
½ c. à thé de poivre	2 oignons émincés

Placez les pattes de porc, l'eau et le poivre dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 45 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez la choucroute, les pommes de terre et les oignons. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 à 15 portions*

### **Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre**

4 lb de jarret de jambon	12 carottes coupées en deux
4 tasses d'eau	1 chou coupé en pointes
12 pommes de terre coupées en deux	½ c. à thé de poivre
12 oignons coupés en deux	

Placez le jarret et l'eau dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 20 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez les légumes et le poivre. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 8 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 portions*

### **Ragoût d'agneau**

6 lb de poitrine d'agneau coupée en cubes de 1 pouce	8 oignons émincés
3 c. à soupe d'huile végétale	3 poivrons verts coupés en dés
Sel et poivre	2 c. à soupe de sauce Worcestershire
12 carottes coupées en deux	3 tasses d'eau

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez bien l'agneau de tous les côtés. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les carottes, les oignons, les poivrons verts, la sauce Worcestershire et l'eau. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 8 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 portions*

---

## La cuisson sous pression de la volaille

---

Les recettes de volailles sont cuites à 15 livres de pression. Essayez les suggestions de recette de volaille suivantes et goûtez à de la volaille succulente dans une variété de sauces. Ou, préparez vos propres recettes de volaille favorites. Lorsque vous voulez sceller les jus naturels de la volaille, saisissez-la avant de la cuire sous pression. Si vous voulez mélanger la saveur de plusieurs aliments durant la cuisson, il est préférable de ne pas dorer la volaille; faites-la plutôt cuire dans le liquide suggéré dans la recette.

### NE REMPLISSEZ PAS L'AUTOCLAVE À PLUS DES DEUX TIERS!

*Ces recettes ont été élaborées pour la cuisson sous pression et ne doivent pas être mises en conserve.*

#### Recettes de cuisson sous pression : La volaille

##### Poulet entier braisé

- |                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| 1 poulet de 3 à 5 lb          | Sel et poivre  |
| 3 c. à soupe d'huile végétale | 3 tasses d'eau |

Chauffez l'huile dans autoclave à feu moyen et dorez le poulet de tous les côtés. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirez le poulet. Versez l'eau l'autoclave. Placez la grille et le poulet dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*15 à 18 portions*

##### Poulet marengo

- |   |   |
|---|---|
| 9 lb de poulet en quartiers                   | 1 livre de champignons émincés              |
| 1 c. à soupe de poivre grossièrement concassé | 2 boîtes de 28 onces de conserve de tomates |
| 1 tasse de farine                             | 2 gousses d'ail émincées                    |
| 1 c. à thé de sel ou au goût                  | 2 tasses de vin blanc sec                   |
| 3 c. à soupe d'huile végétale                 |   |

Frottez le poivre sur le poulet. Enfarinez-le et assaisonnez de sel. Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez le poulet. Ajoutez les champignons, les tomates et le vin. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Retirez le poulet de l'autoclave. Épaississez le bouillon si vous le voulez.

*15 à 18 portions*

##### Poulet impérial

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 9 lb de poulet coupé en portions | 1 tasse d'amandes émincées                     |
| 3 c. à soupe d'huile végétale    | 4 boîtes de 4 onces de champignons en conserve |
| 1 c. à thé de sel ou au goût     | 2 tasses de bouillon de poulet                 |
| ½ c. à thé de poivre             | 1 tasse de vin blanc                           |
| ½ oignon émincé                  |  |

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen. Dorez le poulet. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les oignons, les amandes, les champignons et leur liquide, le bouillon de poulet et le vin. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Retirez le poulet de l'autoclave, épaississez la sauce. Au goût, servez le poulet sur du riz chaud, garnissez de sauce et d'amandes rôties.

*15 à 18 portions*

##### Poulet et dumplings

- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 9 lb de poulet coupé en portions | 1 c. à table de sel ou au goût |
| 3 carottes émincées              | 1 c. à thé de poivre           |
| 3 oignons émincés                | 8 tasses d'eau                 |
| 3 branches de céleri émincées    |                                |

Placez tous les ingrédients dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 5 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Préparez les dumplings selon la recette ci-après.

##### Dumplings

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 2 tasses de farine            | ⅔ tasse de lait                   |
| 1 c. à thé de sel             | ¼ tasse d'huile végétale          |
| 1 c. à soupe de poudre à pâte | 1 c. à soupe de persil en flocons |
| 2 œufs                        |                                   |

Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte. Battez les œufs; ajoutez-y le lait, l'huile et le persil. Combinez le liquide aux ingrédients secs. Versez une cuillère à thé du mélange dans le bouillon de poulet chaud. Laissez mijoter sans couvrir pendant 15 minutes. Épaississez le bouillon, si vous le voulez.

*15 à 18 portions*

### Poulets de Cornouailles au vin blanc

8 poulets de Cornouailles	2 tasses de vin blanc de cuisine
3 c. à soupe d'huile végétale	2 c. à thé de bouillon de poulet instantané
1 c. à thé de sel	1 c. à table de persil haché
½ c. à thé de poivre	1 c. à thé de thym

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen et dorez les poulets. Assaisonnez de sel et de poivre. Combinez les autres ingrédients et versez-les sur les poulets. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 8 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*8 à 12 portions*

### Dinde chasseur

9 lb de dinde coupée en portions	3 tasses de bouillon de poulet
3 c. à soupe d'huile végétale	1 c. à soupe de sauce Worcestershire
Sel et poivre	2 feuilles de laurier
3 oignons émincés	1 c. à thé de thym
3 boîtes de 8 onces de sauce de tomates	1 c. à thé de marjolaine

Chauffez l'huile dans l'autoclave à feu moyen et dorez la dinde. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les oignons, la sauce aux tomates, le bouillon de poulet, la sauce Worcestershire, les feuilles de laurier, le thym et la marjolaine. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*15 à 18 portions*

### Canard brun de la Floride

9 lb de canard coupé en portions	3 tasse de vin blanc de cuisson
Sel et poivre	2 c. à soupe de zeste d'orange
3 c. à soupe d'huile végétale	

Assaisonnez de sel et de poivre. Chauffez l'huile dans l'autoclave, à feu moyen et dorez le canard. Jetez l'excédent de gras fondu. Combinez le vin de cuisine et le zeste d'orange. Versez sur le canard. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 12 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Retirez le canard et épaissez la sauce si vous le voulez.

*18 portions*

---

## La cuisson sous pression des haricots et pois secs

---

L'autoclave est idéal pour préparer rapidement des haricots et pois secs. Cependant, les haricots et pois secs ont tendance à mousser et à écumer pendant la cuisson, ce qui pourrait bloquer l'évent. Par conséquent, il est nécessaire de suivre les précautions suivantes lorsque vous faites cuire des haricots et pois secs sous pression :

1. Ne remplissez jamais l'autoclave plus qu'à la moitié (incluant les haricots ou pois secs, les ingrédients et l'eau).
2. Ajoutez 1 c. à table d'huile végétale pour la cuisson.
3. Laissez la pression chuter d'elle-même.

### Trempage des haricots et pois secs

Il est fortement recommandé de faire tremper les haricots et pois secs, à l'exception des lentilles et des doliques, pour en assurer une cuisson uniforme et pour éliminer les amidons hydrosolubles produisant des flatulences. Le trempage peut se faire en suivant la méthode traditionnelle ou celle du trempage rapide.

**Méthode traditionnelle :** Lavez et rincez les haricots et pois secs; recouvrez-les d'eau, soit l'équivalent de trois fois leur volume. Laissez-les tremper pendant 4 à 8 heures. Égouttez.

**Méthode rapide :** Lavez et rincez les haricots et pois secs; recouvrez-les d'eau, soit l'équivalent de trois fois leur volume. Amenez l'eau et les haricots et pois secs à ébullition et laissez bouillir pendant 2 minutes. Retirez-les de la cuisinière et laissez reposer pendant 1 à 2 heures. Égouttez.

### La cuisson des haricots et pois secs

Après le trempage, rincez les haricots ou pois secs et éliminez toute peau pouvant s'être détachée des haricots. Versez les haricots et pois secs dans l'autoclave. Ajoutez de l'eau fraîche suffisamment pour couvrir les haricots et pois secs et ajoutez 1 c. à soupe d'huile végétale. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur l'évent et faites cuire selon le tableau à la page 32.

Pour obtenir des haricots plus fermes pour les salades et les plats d'accompagnement, si vous faites cuire moins de 2 tasses de haricots ou pois secs, réduisez le temps de cuisson. Pour les soupes et les ragoûts, augmentez le temps de cuisson. Après la cuisson, laissez la pression de l'autoclave chuter d'elle-même.

**POUR LES HARICOTS ET POIS SECS, NE REMPLISSEZ PAS L'AUTOCLAVE À PLUS DE LA MOITIÉ!**

### Tableau des temps de cuisson des haricots et pois secs

Faites tremper les haricots et pois secs, sauf les lentilles et les doliques, selon les renseignements à la page 31. Ajoutez 1 c. à soupe d'huile végétale. NE FAITES PAS CUIRE DE POIS CASSÉS.

Haricots et pois	Temps de cuisson	Haricots et pois	Temps de cuisson	Haricots et pois	Temps de cuisson
Doliques à œil noir	2–4 minutes*	Haricots de lima (petits)+	1–3 minutes	Haricots rouges	3–6 minutes
Haricots adzuki	1–3 minutes	Haricots noirs	2–4 minutes	Haricots de soya (beige)	8–11 minutes
Haricots anasazi	1–3 minutes	Haricots pinto	3–6 minutes	Lentilles (brunes, vertes)	3–5 minutes*
Haricots great northern	2–5 minutes	Haricots ronds blancs (pois)	1–3 minutes	Pois (entiers jaunes, verts)	6–9 minutes
Haricots de lima (gros)+	0–1 minute	Haricots rognons	1–3 minutes	Pois chiches+	7–10 minutes

\*Le temps de cuisson s'applique aux haricots et pois secs non trempés.

+Ajoutez ½ à 1 c. à thé de sel dans l'eau de trempage et de cuisson pour préserver la peau des haricots intacte.

**Ces recettes ont été élaborées pour la cuisson sous pression et ne doivent pas être mises en conserve.**

#### Recettes de cuisson sous pression : La volaille

##### Haricots au lard

6 tasses de haricots secs	1 tasse de ketchup
1 lb de porc salé ou de bacon en cubes	4 oignons émincés
½ tasse de cassonade	Eau
2 c. à thé de moutarde sèche	Sel au goût
1 tasse de mélasse	

Trempez les haricots selon les instructions à la page 31. Égouttez et jetez le liquide. Chauffez l'autoclave et saisissez le porc salé ou le bacon. Égouttez d'excès de graisse. Ajoutez les haricots et le reste des ingrédients et assez d'eau pour couvrir les haricots. **Ne remplissez l'autoclave qu'à la moitié.** Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 35 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez du sel au goût.

12 à 15 portions

##### Haricots blancs goûteux

4 tasses de haricots ronds blancs	2 petites feuilles de laurier
6 tasses de bouillon de poulet	¾ c. à thé de thym
2 tasses d'oignon émincé	½ c. à thé de romarin
2 tasses de carottes tranchées	½ c. à thé de poivre noir
1½ c. à soupe d'ail émincé	Sel au goût
2 c. à table d'huile végétale	

Trempez les haricots selon les instructions à la page 31. Égouttez et jetez le liquide. Ajoutez tous les ingrédients dans l'autoclave, sauf le sel. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 2 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez du sel au goût.

12 à 15 portions

##### Haricots de lima au bacon

6 tasses de haricots de lima secs	Eau
1 livre de bacon en dés	Sel au goût

Trempez les haricots selon les instructions à la page 31. Égouttez et jetez le liquide. Chauffez l'autoclave et faites dorer le bacon. Ajoutez les haricots et assez d'eau pour bien couvrir les haricots. **Ne remplissez l'autoclave qu'à la moitié.** Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 3 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez du sel au goût.

12 à 15 portions

## La cuisson sous pression des soupes et des bouillons

Les recettes de soupes sont cuites à 15 livres de pression. Vous pouvez préparer facilement des soupes maison dans votre autoclave. Si vous voulez préparer la soupe favorite de votre famille, utilisez les recettes suivantes comme guide. Si vous ajoutez des haricots et pois secs, vous devez d'abord les faire tremper selon les instructions à la page 31.

Ne faites pas cuire sous pression des soupes contenant de l'orge, du riz, des pâtes, des pois cassés, des grains, des haricots et pois secs qui ne figurent pas dans le tableau de la page 32, et les mélanges à soupe séchés, car ils ont tendance à faire mousser, faire mousser et brouiller et peuvent obstruer la soupape d'évacuation.

L'orge, le riz, les céréales, les pâtes, les haricots et pois secs cuits qui ne figurent pas dans le tableau de la page 32, ainsi que les mélanges à soupe séchés doivent être ajoutés à la soupe après la cuisson sous pression. L'autoclave permet de transférer rapidement la saveur naturelle et les nutriments de la viande au bouillon. Préparez soit un bouillon de bœuf ou de poulet selon la recette. Retirez les morceaux de viande.



Si vous le voulez, coupez-les en petits morceaux et utilisez-les dans vos recettes de soupe. Passez le bouillon à travers plusieurs couches d'étamine. Lorsque le bouillon est prêt, servez-le en tant que consommé ou utilisez-le pour préparer de délicieuses soupes.

### **POUR LES RECETTES DE SOUPE, NE REMPLISSEZ PAS L'AUTOCLAVE À PLUS DE LA MOITIÉ!**

***Ces recettes ont été élaborées pour la cuisson sous pression et ne doivent pas être mises en conserve.***

#### ***Recette de cuisson sous pression : Les soupes***

##### **Soupes aux légumes**

4 lb de bœuf à soupe	4 oignons émincés
2 litres d'eau	2 tasses de haricots de lima congelés
6 carottes coupées en dés	1 tasse de céleri en dés
6 pommes de terre coupées en dés	1 c. à soupe de sel ou au goût
4 tasses de tomates fraîches ou en conserve	

Versez tous les ingrédients dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 20 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 à 15 portions*

##### **Bouillon de poulet**

4 lb de poulet coupé en portions	1 tasse de carottes en dés
4 litres d'eau	2 oignons émincés
1 tasse de céleri en dés	1 c. à soupe de sel ou au goût

Versez tous les ingrédients dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 10 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Passez le bouillon.

*12 à 15 portions*

##### **Soupe aux haricots ronds blancs**

4 tasses de haricots ronds blancs	¼ tasse de poivron vert émincé
3 lb d'os de jambon ou de jarret	2 tasses de sauce aux tomates
2 oignons émincés	2 clous de girofle entiers
4 carottes tranchées	3 litres d'eau
4 tiges de céleri tranchées	Sel et poivre au goût

Trempez les haricots selon les instructions à la page 31. Égouttez et jetez le liquide. Placez les haricots et les autres ingrédients dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 30 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Assaisonnez de sel et de poivre au goût.

*12 à 15 portions*

##### **Chaudrée aux palourdes**

1 lb de porc salé en cubes	Sel et poivre
6 tasses d'eau	4 litres de palourdes hachées
12 tasses de pommes de terre coupées en dés	4 litres de lait chaud
4 oignons émincés	½ tasse de beurre
4 tasses de maïs	

Chauffez l'autoclave et dorez le porc salé. Ajoutez l'eau, les légumes, le sel et le poivre. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 5 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Ajoutez les palourdes et amenez à ébullition sans couvrir pendant 2 minutes (une cuisson prolongée fera durcir les palourdes). Ajoutez le lait et le beurre.

*16 portions*

##### **Bouillon de bœuf**

4 lb de bœuf en cubes	1 tasse de céleri émincé
3 c. à table d'huile végétale	1 tasse de navet coupé en dés
3 litres d'eau	2 c. à soupe de persil en flocons
1 tasse d'oignon émincé	1 feuille de laurier
1 tasse de carottes coupées en dés	1 c. à table de sel au goût

Chauffez l'huile dans l'autoclave, à feu moyen et dorez le bœuf. Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 20 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même. Passez le bouillon.

*12 à 15 portions*

---

## La cuisson sous pression des desserts

---

Votre autoclave vous permet de réduire le temps de préparation des pains et des desserts cuits à la vapeur. En fait, le temps de cuisson peut être compté en minutes plutôt qu'en heures. Vous constaterez aussi que votre autoclave est plus facile à utiliser qu'une marmite à vapeur traditionnelle puisque son régulateur de pression agit comme mesure assurant une chaleur constante pour cuire des aliments de texture uniforme. Voyez les recettes spécifiques pour connaître la pression de cuisson recommandée.

L'usage de moules de 1 à 1½ litre vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats possibles. Tous les types de moules sont acceptables (en métal, en verre, en terre cuite et les boîtes de conserve d'aliments). N'oubliez pas de ne jamais remplir les moules à plus des deux tiers; cet espace libre permet à la pâte de bien lever.

Si les moules utilisés n'ont pas de couvercle, placez du papier aluminium ou plusieurs couches de papier ciré fermement sur le dessus pour empêcher l'humidité condensée de couler dans le moule. Parce que la première partie de la période de cuisson se fait à la vapeur, afin que les aliments puissent lever, vous devez verser au moins trois litres d'eau au fond de l'autoclave pour permettre une bonne évaporation. Ajustez la chaleur pour permettre à un débit modéré de la vapeur de s'échapper par la soupape d'évacuation.

### **NE REMPLISSEZ PAS L'AUTOCLAVE À PLUS DES DEUX TIERS!**

***Ces recettes ont été élaborées pour la cuisson sous pression et ne doivent pas être mises en conserve.***

#### ***Recettes de cuisson sous pression : Les desserts***

##### **Pouding Brown Betty**

2 tasses de chapelure  
½ tasse de sucre  
1 c. à thé de cannelle  
Jus et zeste d'un citron

9 pommes pelées, évidées et tranchées  
½ tasse de beurre fondu  
1 litre d'eau

Combinez la chapelure, le sucre, la cannelle, le jus et le zeste du citron. Placez en couches alternées des pommes et le mélange de chapelure dans un bol beurré pouvant être inséré facilement dans l'autoclave. Versez le beurre fondu sur le dessus. Couvrez fermement de papier d'aluminium. Versez l'eau dans l'autoclave, placez-y la grille et le bol. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 20 minutes à 15 livres de pression.

*12 portions*

##### **Pouding de Noël**

1 tasse de farine tout usage tamisée  
1 c. à thé de poudre à pâte  
½ c. à thé de sel  
½ c. à thé de poivre de la Jamaïque  
½ c. à thé de cannelle  
½ c. à thé de muscade  
½ c. à thé de clou de girofle moulu  
½ tasse de raisins

½ tasse de raisins de Corinthe  
½ tasse de noix hachées  
1 œuf  
½ tasse de sucre  
½ tasse de graisse de bœuf moulue  
½ tasse de lait  
3 litres d'eau

Tamisez la farine avec la poudre à pâte, le sel et les épices. Ajoutez les fruits et les noix. Battez l'œuf; ajoutez-y le sucre, la graisse et le lait. Combinez le liquide aux ingrédients secs; mélangez bien. Versez dans un moule beurré de 1 litre. Couvrez fermement le moule d'un papier d'aluminium. Versez l'eau dans l'autoclave et placez-y la grille et le moule. Fermez bien le couvercle. Permettez à la vapeur de s'échapper de la soupape d'évacuation pendant 20 minutes. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 50 minutes à 10 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

##### **Pouding de pain perdu**

4 tasses de pain séché en cubes  
4 tasses de lait chaud  
½ c. à thé de sel  
1 tasse de cassonade  
1 c. à thé de cannelle  
2 c. à soupe de beurre

1 tasse de raisins  
1 tasse de noix hachées  
4 œufs  
1 c. à thé de vanille  
1 litre d'eau

Combinez le pain, le lait chaud, le sel, la cassonade, la cannelle, le beurre, les raisins, les noix, les œufs et la vanille. Mélangez dans un bol beurré pouvant être inséré facilement dans l'autoclave. Fermez bien le couvercle. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 20 minutes à 15 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

*12 portions*

## Pain brun

2 tasses de farine de blé entier  
2 tasses de semoule de maïs  
2 tasses de semoule de seigle  
2 c. à thé de sel  
2 c. à thé de bicarbonate de soude

1½ tasse de mélasse légère  
4 tasses de lait sucré ou sûr  
2 tasses de raisins  
3 litres d'eau

Mélangez tous les ingrédients secs. Ajoutez la mélasse, le lait et les raisins. Mélangez bien. Versez dans six moules beurrés (de 500 ml). Couvrez fermement d'un papier d'aluminium. Versez l'eau dans l'autoclave, placez-y la grille et les moules. Fermez bien le couvercle. Permettez à la vapeur de s'échapper de la soupape d'évacuation pendant 20 minutes. Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation et faites cuire pendant 25 minutes à 10 livres de pression. Laissez la pression chuter d'elle-même.

## Index des recettes

### Recettes de mise en conserve sous pression

Fruits . . . . .	8	<i>Légumes suites</i>		Produits à base de tomates . . . . .	12
Abricots . . . . .	9	Feuilles de chou cavalier . . . . .	16	Jus de tomates . . . . .	13
Baies, sauf les fraises . . . . .	10	Gombos . . . . .	16	Salsa . . . . .	14, 23
Cerises . . . . .	10	Haricots frais (jaunes, verts) . . . . .	16	Sauce à spaghetti avec viande . . . . .	14
Compote de pommes . . . . .	10	Haricots frais (de lima) . . . . .	16	Sauce à spaghetti sans viande . . . . .	14
Nectarines et pêches . . . . .	10	Haricots et pois secs . . . . .	17	Sauce aux tomates . . . . .	13
Poires . . . . .	11	Maïs entier . . . . .	17	Tomates dans l'eau . . . . .	13
Pommes . . . . .	11	Patates douces . . . . .	17	Tomates sans liquide ajouté . . . . .	12
Prunes . . . . .	11	Piments fort ou doux . . . . .	17	Soupes . . . . .	20
Rhubarbe . . . . .	12	Pois verts . . . . .	18	Bouillon de bœuf . . . . .	20
Légumes . . . . .	14	Pommes de terre . . . . .	18	Bouillon de poulet . . . . .	21
Asperges . . . . .	15	Poissons et fruits de mer . . . . .	19	Viandes . . . . .	18
Betteraves . . . . .	15	Palourdes . . . . .	19	Coupées . . . . .	18
Carottes . . . . .	15	Poissons, sauf le thon . . . . .	20	Hachées . . . . .	19
Champignons . . . . .	15	Thon . . . . .	20	Lapin . . . . .	19
Citrouille et courge d'hiver . . . . .	16			Poulet, canard, oie, volaille . . . . .	19

### Recettes de mise en conserve à l'eau bouillante

Beurre de pommes . . . . .	22	Cornichons à l'aneth . . . . .	23	Salsa aux tomates . . . . .	14, 23
Confiture fraises et rhubarbe . . . . .	22	Gelée aux raisins . . . . .	22		

### Recettes de cuisson sous pression

Desserts . . . . .	34	<i>Plats principaux suites</i>		<i>Viande suite</i>	
Pain brun . . . . .	35	Pot-au-feu . . . . .	29	Bœuf salé . . . . .	27
Pouding au pain perdu . . . . .	34	Ragoût d'agneau . . . . .	29	Côtes de bœuf . . . . .	27
Pouding Brown Betty . . . . .	34	Ragoût de bœuf . . . . .	28	Petites côtes de porc	
Pouding de Noël . . . . .	34	Roulades de chou . . . . .	28	à la sauce barbecue . . . . .	27
Haricots et pois secs . . . . .	31	Sauce à spaghetti . . . . .	28	Jambon de Virginie . . . . .	27
Haricots au lard . . . . .	32	Soupes et bouillons . . . . .	32	Rôti de porc . . . . .	27
Haricots blancs goûteux . . . . .	32	Aux haricots ronds blancs . . . . .	33	Volaille . . . . .	30
Haricots de lima et bacon . . . . .	32	Aux légumes . . . . .	33	Canard brun de la Floride . . . . .	31
Tableau de cuisson . . . . .	32	Bouillon de bœuf . . . . .	33	Dinde chasseur . . . . .	31
Plats principaux . . . . .	28	Bouillon de poulet . . . . .	33	Poulet entier braisé . . . . .	30
Chili con carne . . . . .	29	Chaudrée aux palourdes . . . . .	33	Poulet et dumplings . . . . .	30
Côtelettes de porc . . . . .	29	Viande . . . . .	26	Poulet impérial . . . . .	30
Goulache de bœuf . . . . .	28	Bifteck à la suisse . . . . .	27	Poule marengo . . . . .	30
Pattes de porc . . . . .	29	Bœuf à la mode . . . . .	26	Poulets de Cornouailles . . . . .	31
Petites côtes de porc		Bœuf à l'italienne . . . . .	26		
à la choucroute . . . . .	29	Bœuf braisé . . . . .	26		

---

## Renseignements sur les services

---

Si vous avez des questions concernant le fonctionnement de votre autoclave Presto<sup>MD</sup> ou besoin de pièces pour votre autoclave, veuillez nous contacter selon l'une des méthodes suivantes :

- Téléphonnez au 1 800 877-0441 les jours de la semaine entre 8 h et 16 h (HNC)
- Envoyez-nous un courriel par notre site Web au [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- Écrivez à National Presto Industries, Inc., Service aux consommateurs, 3925 N. Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703 USA

Nous répondrons rapidement à toute demande par téléphone, par courriel ou par lettre. Lorsque vous envoyez un courriel ou une lettre, veuillez inclure un numéro de téléphone et une heure où nous pourrions vous rejoindre pendant les jours de la semaine, si possible. Lorsque vous contactez le Service aux consommateurs ou commandez des pièces de remplacement, veuillez préciser les numéros du modèle et de série estampillé sur le côté du récipient de l'autoclave. Veuillez inscrire ces renseignements :

Modèle \_\_\_\_\_ Série \_\_\_\_\_ Date d'achat \_\_\_\_\_

Tout entretien nécessaire à votre autoclave, autre que celui décrit à la section « Soins et entretien » du présent livret aux pages 7 à 8, doit être effectué par notre Service de fabrication.

**Remarque :** Nous vous recommandons de téléphoner à notre Service aux consommateurs au 1 800 877-0441 pour obtenir de l'aide en anglais.

Le Service de fabrication Presto est outillé pour entretenir tous les appareils Presto<sup>MD</sup> et fournir des pièces de rechange authentiques Presto<sup>MD</sup>. Les pièces Presto<sup>MD</sup> sont fabriquées selon les mêmes normes de qualité que les autoclaves Presto<sup>MD</sup> et sont mises au point spécialement pour fonctionner correctement avec ses autoclaves. Presto ne peut que garantir la qualité et le rendement des pièces authentiques Presto<sup>MD</sup>.

Les pièces « d'imitation » peuvent ne pas être de la même qualité que les pièces Presto<sup>MD</sup> et ne pas fonctionner de la même manière. Pour vous assurer que vous achetez des pièces authentiques Presto<sup>MD</sup>, recherchez la marque de commerce Presto<sup>MD</sup>. Les pièces de rechange sont disponibles dans des quincailleries ou d'autres magasins de détail.

### ***Garantie limitée Presto<sup>MD</sup> (ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada)***

Cet appareil Presto<sup>MD</sup> de qualité a été conçu et fabriqué pour offrir un rendement satisfaisant, selon un usage ménager normal. Presto s'engage envers le propriétaire original à réparer ou à remplacer l'autoclave à notre choix, en cas de défectuosité matérielle ou de fabrication pendant les premières douze (12) années après l'achat.

Notre engagement ne couvre pas l'usure normale, y compris les égratignures, le ternissement du fini ou les taches; la réparation ou le remplacement des pièces mobiles et périssables, notamment le joint d'étanchéité, le bouchon de surpression ou le joint d'étanchéité de l'évent/du verrou du couvercle, ou tout dommage causé par le transport.

### ***Cette garantie limitée ne s'applique pas à l'extérieur des États-Unis et du Canada.***

Pour obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler notre Service aux consommateurs au 1 800 877-0441. Si nous sommes dans l'impossibilité de résoudre le problème par téléphone, vous serez invité à envoyer votre appareil Presto<sup>MD</sup> au service de fabrication Presto pour un contrôle qualité; vous aurez à payer les frais d'expédition.

Lors du retour d'un appareil, veuillez indiquer votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, la date d'achat de l'appareil, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Nous désirons que vous profitiez au maximum de cet appareil Presto<sup>MD</sup> et vous demandons de lire et de suivre les instructions fournies. Le non-respect des instructions, les dommages causés par des pièces de rechange inappropriées, les abus, une mauvaise utilisation (y compris une surchauffe et une ébullition à sec de l'appareil), un démontage, des modifications ou une négligence annuleront cet engagement.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également disposer d'autres droits qui peuvent varier selon votre emplacement. C'est l'engagement personnel de Presto envers vous, qui remplace toutes les autres garanties expresses.

**National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI, USA 54703-3703**