

PRESTO^{MD}

precise

Autoclave numérique



Pour obtenir des instructions en espagnol, scannez ce code QR.

Si vous préférez une copie imprimée, vous pouvez télécharger un fichier PDF à partir de notre site www.GoPresto.com/espanol, envoyer un courriel à contact@GoPresto.com ou appeler le 1 800 877-0441.



Visitez www.PrestoPrecise.com

INSTRUCTIONS ET RECETTES

TABLE DE MATIÈRES

Introduction	2
Les mesures de sécurité importantes	3
Familiarisez-vous	6
Les bases de la mise en conserve	9
Les étapes de préparation avant la mise en conserve	13
La mise en conserve sous pression.	14
Les tomates et les produits à base de tomates	19
Les légumes.	23
La viande, le gibier, la volaille et le lapin.	30
Le poisson et les fruits de mer	32
Les bouillons et les soupes	34
La mise en conserve à l'eau bouillante	36
Les fruits	40
Les tomates et les produits à base de tomates	45
Les confitures, les gelées et les tartinades	49
Les cornichons	51
Le dépannage.	52
Les problèmes liés aux aliments mis en conserve	52
Les codes d'erreur	54
Les questions fréquemment posées	57
Le nettoyage	60
L'entretien et la maintenance.	61
Les pièces de rechange.	63
Le rangement.	63
L'index des recettes	64
Les renseignements sur le service à la clientèle	65
La garantie	67

INTRODUCTION

L'autoclave numérique Precise de Presto^{MD} est à la fois un autoclave et un autoclave à eau bouillante. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner la méthode de conservation souhaitée. L'écran à DEL vous guide ensuite à travers chaque étape du processus.

Chaque fois que vous utilisez l'autoclave, suivez les étapes de préparation indiquées à la page 13. Suivez ensuite les instructions pour la mise en conserve sous pression aux pages 14 à 18 ou pour la mise en conserve à l'eau bouillante aux pages 36 à 39.

Aucun réglage d'altitude n'est nécessaire pour la mise en conserve sous pression. Cependant, lorsque vous utilisez la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante, conformément aux directives de l'USDA, vous devez augmenter le temps de traitement. Reportez-vous au tableau d'altitude à la page 39 pour connaître les durées recommandées.

Le symbole ® utilisé sur ce produit représente une marque déposée aux États-Unis

Cet appareil est homologué . La plupart des fabricants de petits appareils électriques recommandent les mesures de sécurité importantes suivantes.

LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire les risques de blessures corporelles ou de dommages matériels lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. **Utilisez les poignées ou les boutons. La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.**
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le corps de l'autoclave dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Il est nécessaire d'exercer une étroite surveillance lorsque l'autoclave est utilisé à proximité d'enfants. Il n'est pas recommandé de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'autoclave.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou qui présente un mauvais fonctionnement ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au Service après-vente de Presto pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé sur le plan électrique ou mécanique pour éviter un danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures. Utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange Presto^{MD} authentiques.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'un comptoir ou d'une table ni toucher des surfaces chaudes. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ni dans un four chauffé.
11. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un autoclave qui contient un liquide chaud. Le contenu est chaud et peut causer de graves brûlures.
12. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation fixe. Pour l'utiliser, branchez le cordon dans une prise murale. Pour débrancher, appuyez sur le bouton  (bouton d'annulation) pendant 3 secondes, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu. Soyez conscient des dangers potentiels liés à une mauvaise utilisation. Un mauvais usage de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.
14. L'appareil est destiné à être utilisé uniquement sur un plan de travail.
15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

16. Cet appareil fonctionne sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'autoclave est correctement fermé avant de l'utiliser (voyez l'étape 9 à la page 15 et l'étape 10 à la page 37).
17. N'essayez pas d'ouvrir l'autoclave tant que toute la pression interne n'a pas été évacuée et que l'évent/le verrou du couvercle n'est pas redescendu. Toute pression dans l'autoclave peut être dangereuse. La pression dans l'autoclave doit être inférieure à 4 000 Pa avant que le couvercle puisse être ouvert. Ne forcez jamais le couvercle pour ouvrir l'autoclave.
18. Vérifiez toujours la soupape d'évacuation avant d'utiliser l'appareil. Tenez le couvercle à la lumière et regardez à travers la soupape d'évacuation pour vous assurer qu'elle est dégagée. (Fig. A, page 5).
19. Les conduits du régulateur de pression qui permettent à la vapeur de s'échapper doivent être vérifiés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
20. Vérifiez toujours que l'évent/le verrou du couvercle fonctionne correctement avant l'utilisation.
21. Pour garantir un fonctionnement sans danger et un rendement satisfaisant, remplacez le bouchon de surpression chaque fois que vous remplacez le joint d'étanchéité ou plus tôt si celui-ci devient dur, déformé, fissuré, usé ou piqué. Il est recommandé de remplacer le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression au moins tous les 3 ans. Utilisez uniquement des pièces de rechange Presto^{MD} authentiques.
22. N'utilisez pas cet appareil pour la friture.
23. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
24. **ATTENTION!** Pour garantir une protection continue contre les risques d'électrocution, branchez l'appareil uniquement sur des prises correctement mises à la terre.
25. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Si le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LE CORDON

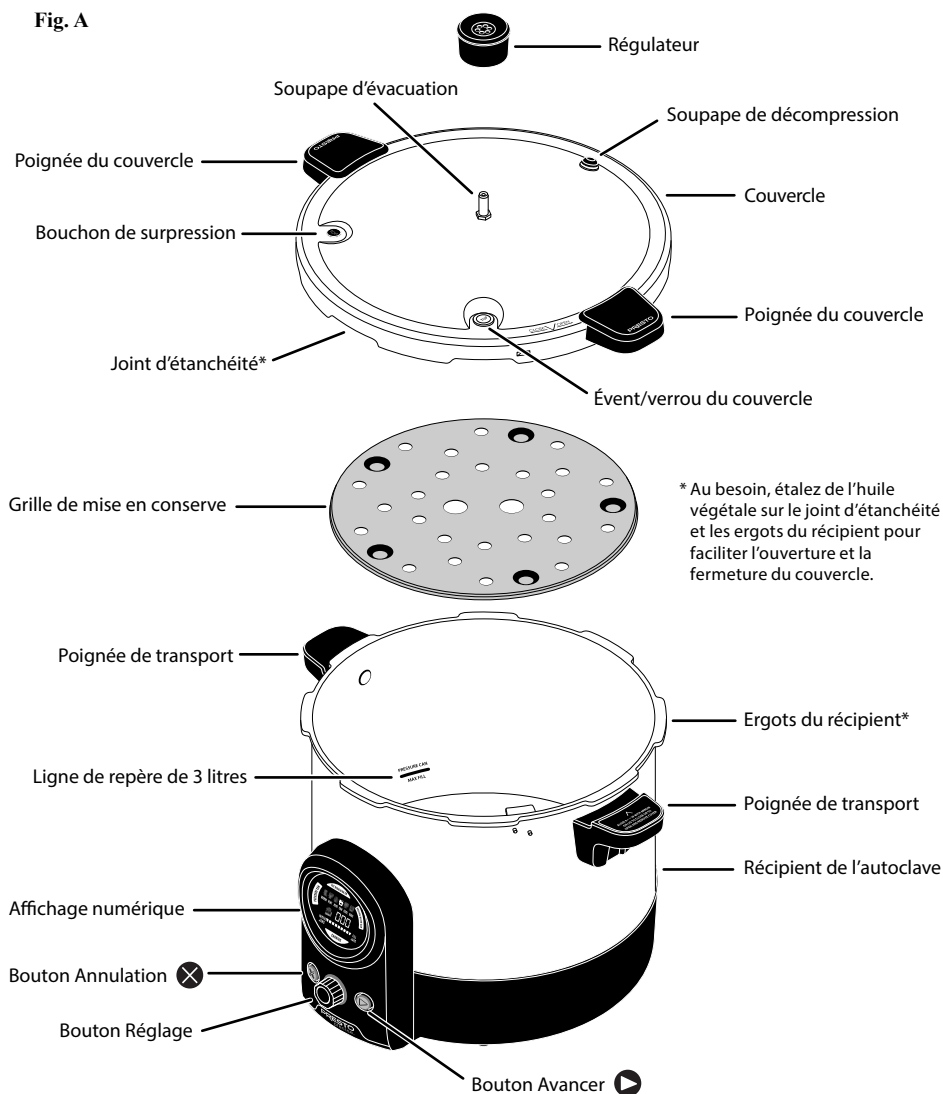
Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil est équipé d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Si la fiche de cet appareil ne s'adapte pas à votre prise, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

Une rallonge peut être utilisée si elle est manipulée avec précaution. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être de type à 3 fils avec mise à la terre, identifiée avec une puissance électrique minimale de 13 ampères et ne pas dépasser 3 mètres de longueur. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre au-dessus d'un comptoir ou d'une table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par inadvertance.

Branchez le cordon d'alimentation uniquement à une prise électrique de 120 V CA.

AVIS : Cet appareil est uniquement destiné à la mise en conserve sous pression et à la mise en conserve à l'eau bouillante. Ne l'utilisez pas pour cuisiner ou préparer des aliments.

Fig. A



Pour visionner la vidéo « Comment utiliser les autoclaves numériques Precise de Presto^{MD}, 02153-02154 », scannez ce code QR ou rendez-vous sur www.gopresto.com/02154pc.



Pour visionner la vidéo « Comment utiliser les autoclaves numériques Precise de Presto^{MD}, 02153-02154 pour la mise en conserve à l'eau bouillante », scannez ce code QR ou rendez-vous sur www.gopresto.com/02154bwc.



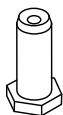
FAMILIARISEZ-VOUS

Avant d'utiliser l'autoclave pour la première fois, familiarisez-vous avec ses différentes pièces (Fig. A, page 5). Certaines pièces constituent des dispositifs de sécurité et sont décrites plus en détail ci-après.



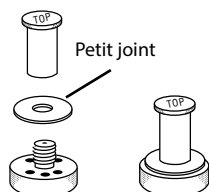
1. LE RÉGULATEUR

Le régulateur maintient la pression dans l'autoclave. Il est utilisé pour la mise en conserve sous pression, mais pas pour la mise en conserve à l'eau bouillante.



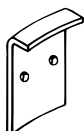
2. LA SOUPE DE DÉVACUATION

La soupape d'évacuation est la soupape de décompression principale et libère l'excès de pression dans l'autoclave lorsque le régulateur est en place. Le régulateur repose librement sur la soupape d'évacuation.



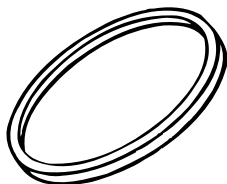
3. L'ÉVENT/LE VERROU DU COUVERCLE

L'évent/le verrou du couvercle évacue automatiquement l'air de l'autoclave et sert d'indicateur visuel de la pression à l'intérieur de celui-ci. Le petit joint doit être en place pour que l'évent/le verrou du couvercle assure une étanchéité parfaite.



4. LA BRIDE DE BLOCAGE

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



5. LE 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.



6. LE 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.

Le bouchon de surpression doit être installé pour la mise en conserve sous pression. Cependant, il doit être retiré du couvercle de l'autoclave lors de la mise en conserve à l'eau bouillante afin que l'autoclave ne soit pas sous pression.



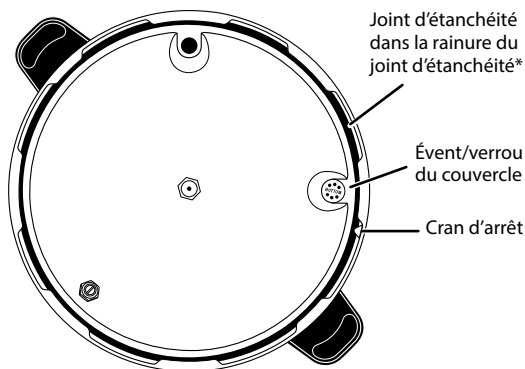
7. LA SOUPE DE DÉCOMPRESSION

La soupape de décompression est un dispositif de sécurité situé dans le couvercle de l'autoclave. En cas d'obstruction de la soupape d'évacuation, la soupape se soulève automatiquement pour libérer la vapeur et émet également un signal sonore.

Avant d'utiliser l'autoclave pour la première fois, suivez les étapes ci-après :

1. Retournez le couvercle et retirez le joint d'étanchéité du rebord intérieur du couvercle.
2. Lavez le couvercle, le joint d'étanchéité et la grille de mise en conserve à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu de fabrication ; rincez et séchez soigneusement. Ne lavez PAS ces pièces au lave-vaisselle.
3. Réinstallez le joint d'étanchéité dans la rainure prévue à cet effet, en veillant à bien le placer sous le cran d'arrêt situé sur le bord intérieur du couvercle (Fig. B).
4. Essuyez le récipient de l'autoclave avec un chiffon humide.

ATTENTION! Pour éviter tout risque d'électrocution et de dommage à l'autoclave, ne plongez jamais le récipient, le cordon ou la fiche de l'autoclave dans l'eau et ne les lavez pas au lave-vaisselle.



* Au besoin, étalez de l'huile végétale sur le joint d'étanchéité et les ergots du récipient.

Fig. B

5. Le joint d'étanchéité est pré-lubrifié. Le couvercle doit s'ouvrir et se fermer facilement lorsque vous suivez l'étape 9 à la page 15.

Au besoin, pour faciliter l'ouverture et la fermeture du couvercle, vous pouvez étaler une très fine couche d'huile végétale sur le joint d'étanchéité (Fig. B) et sur la face inférieure des ergots du récipient (Fig. A, page 5).

6. Vérifiez l'évent/le verrou du couvercle dans le couvercle de l'autoclave (Fig. A) pour vous assurer que les deux pièces sont bien vissées ensemble. Si elles sont desserrées, serrez-les avec les doigts jusqu'à ce que vous sentiez une résistance (serrage au doigt). Voyez les instructions de montage à la page 60.
7. Si vous êtes novice en matière de mise en conserve ou si vous avez besoin d'une mise à niveau, reportez-vous à la section « Les principes de base de la mise en conserve » aux pages 9 à 12.

Avant la première utilisation, effectuez un « TEST D'EAU ».

Pour vous aider à comprendre le fonctionnement de l'autoclave, entraînez-vous d'abord avec des bocaux remplis d'eau plutôt que de nourriture. Les couvercles et les anneaux ne sont pas nécessaires sur les bocaux.

Suivez les instructions, étape par étape, pour la mise en conserve sous pression (pages 14 à 18) et pour la mise en conserve à l'eau bouillante (pages 36 à 39), en commençant par l'étape 3. Versez 3 litres d'eau dans l'autoclave, jusqu'à la ligne de remplissage.

CAPACITÉ DES BOCAUX MASON

La capacité maximale peut varier en fonction du type de bocal. Ne forcez pas pour insérer les bocaux.

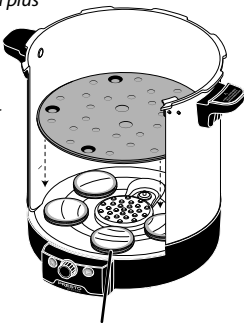
Autoclave numérique de 23Q N° Stock 02153

CAPACITÉ DES BOCAUX MASON

Méthode	MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION		MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE	
TYPE DE BOCAL	Ouverture régulière	Large ouverture	Ouverture régulière	Large ouverture
250 ml*	26**	16**	13	8
500 ml	20**	16**	10	8
Litre	7	7	7	7

POUR LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION SEULEMENT

* Pour effectuer correctement la mise en conserve sous pression des bocaux de 500 ml ou plus petits, il peut être nécessaire de surélever la grille par rapport au fond de l'autoclave afin que les bocaux ne soient pas complètement immergés dans l'eau. Pour ce faire, placez quatre anneaux à visser au fond de l'autoclave et posez la grille dessus.



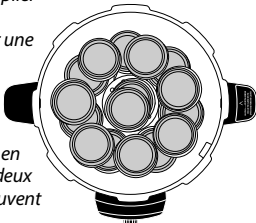
Anneau à visser

Fig. C

POUR LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION SEULEMENT

Vue aérienne des bocaux empilés sur deux niveaux dans l'autoclave

** Il sera nécessaire d'empiler ces bocaux sur deux niveaux afin d'obtenir une capacité maximale lors de la mise en conserve sous pression. Disposez les bocaux en quinconce en plaçant un bocal sur deux autres. Les bocaux peuvent se toucher.



REMARQUE : Lorsque vous empilez les bocaux sur deux niveaux, réchauffez la couche supérieure dans un lave-vaisselle ou versez de l'eau chaude dans les bocaux et mettez-les de côté jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour la mise en conserve à l'eau bouillante, n'empilez pas les bocaux sur deux niveaux.

Fig. D

LES BASES DE LA MISE EN CONSERVE

La mise en conserve est un processus qui permet à l'utilisateur de conserver des fruits, des légumes et de la viande pendant de longues périodes sans réfrigération ni congélation. Normalement, si on les laisse à l'air libre, ces aliments se détérioreraient. La mise en conserve interrompt le cycle naturel de détérioration, ce qui permet de conserver les aliments en toute sécurité.

Il existe des micro-organismes invisibles présents tout autour de nous et dans nos aliments qui provoquent leur détérioration. La détérioration est le moyen utilisé par la nature pour nous indiquer que les aliments ne sont plus propres à la consommation. Il existe quatre agents fondamentaux de détérioration des aliments : les enzymes, les moisissures, les levures et les bactéries. Les trois premiers (enzymes, moisissures et levures) sont détruits à des températures inférieures à 212 °F, soit la température d'ébullition de l'eau (au niveau de la mer). Par conséquent, la mise en conserve à l'eau bouillante suffit à détruire ces agents.

Les aliments naturellement riches en acide et les aliments acidifiés ayant un pH inférieur ou égal à 4,6 peuvent être traités en toute sécurité à l'aide de la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante. **Les instructions, étape par étape, pour la mise en conserve à l'eau bouillante, commencent à la page 36.**

Cependant, les bactéries ne sont pas aussi faciles à détruire. La bactérie *Clostridium botulinum* produit une spore qui génère une toxine nocive responsable du botulisme. Cette spore n'est pas détruite à 212 °F. De plus, les bactéries se développent sur les aliments à faible acidité en absence d'air. Selon le ministère américain de l'Agriculture (USDA), la mise en conserve sous pression est la seule méthode sûre pour traiter les aliments à faible acidité (légumes, viandes, volaille, poissons et fruits de mer).

Dans la mise en conserve sous pression, une partie de l'eau contenue dans l'autoclave est transformée en vapeur, ce qui crée une pression à l'intérieur de l'autoclave. C'est cette pression qui permet à l'autoclave d'atteindre des températures supérieures à celle de l'ébullition. À 240 °F, cette chaleur sous pression détruit les spores bactériennes potentiellement nocives. **Les instructions, étape par étape, pour la mise en conserve sous pression, commencent à la page 14.**

Lorsque les bocaux refroidissent après avoir été traités (par eau bouillante ou sous pression), un vide se forme, scelle les aliments à l'intérieur et empêche tout nouveau micro-organisme d'entrer et de les altérer.

Avant de commencer

Choisir une recette

Pour produire des conserves maison pouvant être stockées à température ambiante en toute sécurité, il est nécessaire d'utiliser une recette de mise en conserve éprouvée. Les recettes transmises de génération en génération ou trouvées sur Internet sont souvent peu fiables et ne comprennent généralement pas les procédures de transformation scientifiquement éprouvées qui sont essentielles à la réussite et à la sécurité d'un projet de mise en conserve. Les renseignements sur la mise en conserve publiés avant 2015 peuvent être incorrects et présenter un risque grave pour la santé. Une recette de mise en conserve éprouvée a été évaluée afin de déterminer la méthode de transformation

appropriée (mise en conserve à l'eau bouillante ou mise en conserve sous pression), ainsi que le temps de traitement.

NE METTEZ PAS des restes en conserve, ce n'est pas sûr.

Choisissez toujours des recettes provenant d'une source fiable, notamment le National Center for Home Food Preservation (nchfp.uga.edu), votre Cooperative Extension Service local ou ce manuel d'instructions.

Choisir les bocaux

Les bocaux en verre pour la mise en conserve domestique, parfois appelés bocaux Mason, sont les seuls bocaux recommandés pour une mise en conserve domestique sûre. Ils résistent à la chaleur d'un autoclave, sont durables et peuvent être réutilisés à plusieurs reprises. Ils sont disponibles en tailles standard (bocaux de 250 ml, de 500 ml et d'un litre) et dans d'autres tailles non standard. Le diamètre des bocaux Mason peut varier d'un fabricant à l'autre.

Lorsque vous effectuez des conserves à partir d'une recette testée scientifiquement, vous pouvez utiliser des bocaux plus petits que ceux indiqués dans la recette. Cependant, vous devez respecter le temps de traitement indiqué dans la recette pour les bocaux les plus petits. N'utilisez jamais de bocaux plus grands que ceux indiqués.

La grille de mise en conserve fournie avec votre autoclave doit être placée au fond de celui-ci afin d'éviter que les bocaux ne se cassent. Pour mettre en conserve sous pression de petits bocaux, il peut être nécessaire de surélever la grille afin que les bocaux ne soient pas complètement immergés dans l'eau (voyez la page 8). Bien qu'il ne soit pas nécessaire d'utiliser une grille entre les couches de bocaux, si vous le souhaitez, vous pouvez en commander une auprès du service clientèle de Presto (voyez la page 65).

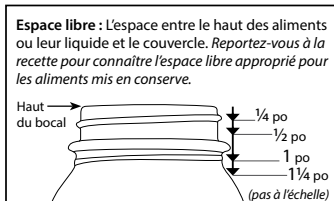
Avant de remplir les bocaux Mason, testez la charge de votre autoclave. Lors de la mise en conserve sous pression, il peut être nécessaire de superposer les bocaux de 500 ml et les bocaux plus petits afin d'atteindre la capacité maximale de votre autoclave, tel qu'il est indiqué au tableau de la page 8. Pour superposer les bocaux, décalez les bocaux en plaçant un bocal sur deux (Fig. D, page 8). Les bocaux peuvent se toucher. **Ne superposez pas les bocaux pour la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante.**

Les couvercles et les anneaux à visser pour les bocaux de mise en conserve

Le couvercle à vide en deux parties (couvercle et anneau à visser) est le type de fermeture recommandé pour la mise en conserve domestique. Il se compose d'un couvercle métallique plat avec un composé d'étanchéité sur le bord extérieur et d'un anneau à visser métallique distinct qui maintient le couvercle en place pendant le traitement. Le couvercle plat est à usage unique, tandis que les anneaux peuvent être réutilisés s'ils restent en bon état. N'utilisez pas d'anneaux bosselés ou rouillés. Utilisez uniquement des bocaux, des couvercles et des anneaux à visser en parfait état afin d'obtenir une fermeture hermétique. Les anneaux doivent être retirés avant le stockage.

Mesurer l'espace libre

L'espace libre est l'espace entre le haut des aliments ou du liquide et le couvercle. Laisser trop d'espace libre peut entraîner un traitement insuffisant, puisqu'il peut prendre trop de temps pour libérer l'air du bocal. Si l'espace libre est trop petit, les aliments resteront coincés entre le bocal et le couvercle, ce qui peut entraîner une mauvaise étanchéité. En règle générale, laissez un espace libre de 6 mm pour les confitures et les gelées, 12 mm pour les fruits et les tomates, 25 mm pour les légumes, la viande et les fruits de mer, et 32 mm pour la volaille. Toutes les recettes indiquent l'espace libre nécessaire pour les aliments à mettre en conserve.



Retirer les bulles d'air

Une fois les aliments mis en bocaux, il faut éliminer toutes les bulles d'air. Les bulles d'air emprisonnées peuvent remonter à la surface pendant le traitement, ce qui crée un espace libre trop important. Éliminez rapidement les bulles d'air emprisonnées entre les morceaux d'aliments en passant une spatule propre et non métallique entre les aliments et la paroi du bocal.

Préparer le bord des bocaux et ajuster les couvercles et les anneaux à visser

Immédiatement après le remplissage, essuyez le bord des bocaux avec un chiffon propre et humide pour éliminer tout résidu. Toute particule alimentaire, notamment des graines, du gras ou du sirop, présente sur le bord du bocal, peut empêcher celui-ci de se fermer hermétiquement. Centrez un couvercle plat sur le bord du bocal, en vous assurant que le composé d'étanchéité touche le verre. Placez un anneau sur le couvercle et, du bout des doigts, vissez-le uniformément et fermement sur le bocal (serrez du bout des doigts). Ne serrez pas trop, puisque l'air doit s'échapper des bocaux pendant le traitement et le refroidissement.

D'autres conseils spéciaux pour la mise en conserve

Pour éviter les dépôts minéraux sur la grille et les bocaux, ainsi que la décoloration de l'intérieur de l'autoclave, ajoutez 1 cuillère à thé de crème de tartre ou 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc à l'eau contenue dans l'autoclave.

Après le traitement

Refroidir les bocaux

Après le traitement, retirez les bocaux et placez-les sur un torchon ou une grille de refroidissement posée sur le plan de travail, à l'abri des courants d'air. Laissez un espace de 2,5 à 5 cm entre les bocaux afin de permettre un refroidissement uniforme. Ne resserrez pas les anneaux. Ne retournez pas les bocaux et ne les couvrez pas avec un torchon. Laissez les bocaux refroidir naturellement. Vérifiez les joints au plus tôt 12 heures après, mais au plus tard 24 heures après.

Des bulles apparaissent souvent dans le bocal après son retrait de l'autoclave, parce que les aliments continuent de bouillir dans le bocal. En général, les bulles disparaissent une fois que le produit a complètement refroidi.

Tester le joint et ranger les aliments en conserve

Après avoir laissé les bocaux refroidir pendant au moins 12 heures, mais pas plus de 24 heures, vérifiez les couvercles pour vous assurer qu'un joint hermétique s'est formé. Appuyez au centre du couvercle plat pour déterminer s'il est concave (reste enfoncé lorsque vous appuyez dessus). Retirez l'anneau à visser et essayez de soulever délicatement le couvercle du bout des doigts. Si le centre ne fléchit pas vers le haut ou vers le bas et que vous ne pouvez pas soulever le couvercle, ça signifie que le couvercle est bien scellé. Essayez tout résidu alimentaire sur les bocaux et les couvercles. Dated et étiquetez les bocaux. Conservez-les dans un endroit frais, sombre et sec.

Si un bocal n'est pas hermétique, les aliments peuvent être réfrigérés et doivent être consommés dans les 3 jours. Vous pouvez également congeler les aliments ou les traiter de nouveau selon la recette de mise en conserve. Si vous choisissez de les traiter de nouveau, retirez les couvercles et réchauffez les aliments et/ou le liquide. Utilisez la méthode d'appertisation à chaud. Remplissez des bocaux propres et chauffés, en laissant un espace libre approprié. Éliminez les bulles d'air et nettoyez le bord des bocaux. Placez de nouveaux couvercles sur les bocaux et fixez-les avec des anneaux. Traitez de nouveau les bocaux selon la durée de traitement recommandée. **Si plus de 24 heures se sont écoulées depuis que l'autoclave a affiché DONE (TERMINÉ) et que le joint est défectueux, les aliments ne sont plus sûrs. Jetez-les immédiatement.**

Pour visionner une vidéo montrant comment tester le joint des bocaux, scannez ce code QR ou rendez-vous sur www.gopresto.com/htts.



Détecter la détérioration

Si les instructions à jour et les temps de traitement sont suivis attentivement, la détérioration est rare. Cependant, il est toujours recommandé de vérifier les signes de détérioration avant de goûter tout aliment en conserve. Vérifiez si le sceau est brisé, si le produit dégage des gaz à l'ouverture, s'il présente de la moisissure, s'il est visqueux, trouble ou dégage une odeur désagréable. Si l'un de ces signes est présent, jetez le produit.

Par mesure de sécurité, afin d'éviter d'utiliser des conserves à faible acidité et des produits à base de tomates qui peuvent être affectés par une détérioration difficile à détecter, faites bouillir les aliments pendant 10 minutes à une altitude maximale de 1 000 pieds au-dessus du niveau de la mer. Prolongez le temps d'ébullition d'une minute pour chaque augmentation de 1 000 pieds d'altitude. Souvent, les odeurs qui ne peuvent être détectées dans le produit froid deviennent évidentes grâce à cette méthode. Si, après ébullition, les aliments ne sentent pas bon ou n'ont pas l'air corrects, **jetez-les sans les goûter.**

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION AVANT LA MISE EN CONSERVE

Afin que l'appareil fonctionne correctement, suivez **toujours** ces instructions avant chaque utilisation :

- **AVERTISSEMENT!** Utilisez toujours l'autoclave sur une surface sèche et plane pouvant supporter son poids à pleine charge, comme le centre d'un comptoir de cuisine ou d'une table. Un autoclave à pleine charge peut peser plus de 18 kg. Ne placez jamais l'autoclave près d'un bord ou sur un rebord, puisqu'il pourrait basculer ou causer des dommages.

Protégez le plan de travail en plaçant un matériau résistant à la chaleur, notamment une grande planche à découper, sous l'autoclave. Assurez-vous que les pieds de l'autoclave reposent entièrement sur la planche afin que les trous d'aération situés au fond ne soient pas obstrués.

- Assurez-vous que l'intérieur du récipient de l'autoclave est exempt de débris avant d'y placer la grille de mise en conserve.

ATTENTION! Pour éviter tout risque d'électrocution et d'endommager l'autoclave, ne plongez jamais le récipient de l'autoclave dans l'eau ou tout autre liquide.

- Vérifiez le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression. Remplacez ces deux pièces au moins tous les 3 ans, mais remplacez-les immédiatement si elles deviennent dures, déformées, fissurées, usées, piquées ou anormalement molles.
- Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement positionné dans le couvercle (Fig. B, page 7). Si vous utilisez un autoclave, assurez-vous que le bouchon de surpression est correctement positionné (Fig. O, page 62).
- Assurez-vous que les deux parties métalliques de l'évent/du verrou du couvercle sont bien vissées ensemble (Fig. M, page 60). Si elles sont desserrées, serrez-les avec les doigts jusqu'à ce que vous sentiez une résistance (serrage à la main).
- Tenez le couvercle face à une source de lumière et regardez à travers la soupape d'évacuation pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée. Si vous ne voyez pas la lumière passer, nettoyez la soupape et l'écrou de la soupape à l'aide d'une petite brosse ou d'un cure-pipe pour éliminer le blocage (Fig. K et Fig. L, page 60).
- Vérifiez que les bords Mason ne présentent pas d'entailles, de fissures ou de bords tranchants. Vérifiez que les anneaux à visser ne sont pas bosselés ou rouillés. N'utilisez que des bocaux, des couvercles et des anneaux à visser en parfait état afin d'obtenir une fermeture hermétique.
- Lavez et rincez les bocaux, les couvercles et les anneaux à visser. Suivez les instructions du fabricant pour préparer les couvercles.

Avant d'utiliser l'autoclave pour la première fois, effectuez un « TEST D'EAU ».

Pour vous familiariser avec le fonctionnement de l'autoclave, entraînez-vous d'abord avec des bocaux remplis d'eau plutôt que de nourriture. Il n'est pas nécessaire de mettre les couvercles et les anneaux sur les bocaux.

Suivez les instructions, étape par étape, pour la mise en conserve sous pression, en commençant par l'étape 3 ci-dessous. Versez 3 litres d'eau dans l'autoclave, jusqu'à la ligne de remplissage.

LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION

I. SE PRÉPARER

1. Suivez les étapes décrites à la page 13. Choisissez une recette de mise en conserve sous pression (voyez les pages 20 à 35 ou utilisez une recette de mise en conserve éprouvée) et rassemblez le matériel nécessaire.

2. Commencez à préparer les aliments qui seront utilisés pour remplir les bocaux à l'étape 11.

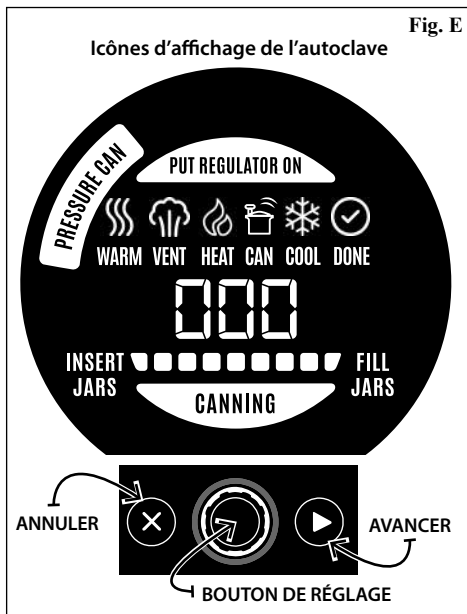
REMARQUE : Tout aliment décrit dans une recette comme appertisation à chaud doit être fraîchement préparé ou, s'il est préparé à l'avance, il doit être réchauffé conformément aux instructions de la recette de mise en conserve.

3. Placez la grille de mise en conserve dans le récipient de l'autoclave, les pattes vers le bas.*

REMARQUE : Les bocaux seront placés sur la grille à l'étape 7. S'ils sont posés directement au fond de l'autoclave, ils risquent de se briser.

4. Versez 3 litres d'eau dans l'autoclave, jusqu'à la ligne de remplissage (Fig. A, page 5).

Conseils : Vous pouvez utiliser de l'eau chaude du robinet pour réduire le temps de chauffage de l'eau. Pour éviter les dépôts minéraux sur la grille et les bocaux, ainsi que la décoloration de l'intérieur de l'autoclave, ajoutez 1 cuillère à thé de crème de tartre ou 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc à l'eau contenue dans l'autoclave.



* Si vous utilisez des bocaux de 250 ml ou moins, il peut être nécessaire de surélever la grille par rapport au fond de l'autoclave afin que les bocaux ne soient pas complètement immergés dans l'eau. Pour ce faire, placez quatre anneaux à visser au fond de l'autoclave et posez la grille dessus (Fig. C, page 8).

REMARQUE : Trois litres d'eau sont nécessaires, quel que soit le nombre de bocaux à stériliser.



5. Branchez l'autoclave à une prise murale de 120 V CA. L'icône par défaut **PRESSURE CAN** clignote dans la fenêtre d'affichage (Fig. E). Appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le mode **PRESSURE CAN**. L'icône **PRESSURE CAN** reste allumée pendant toute la durée du processus de mise en conserve.
6. Tournez le bouton pour régler le temps correspondant à la recette de mise en conserve et à la taille du bocal utilisées. Le temps peut être réglé par tranches de 5 minutes jusqu'à 180 minutes.

IMPORTANT : Vérifiez que vous avez réglé le bon programme et la bonne durée.

REMARQUE : Si le programme **BOILING WATER CAN** (conserve à l'eau bouillante) est sélectionné par erreur ou si la durée saisie est incorrecte, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'icône **PRESSURE CAN** (conserve sous pression) clignote. Appuyez sur le bouton de réglage et répétez l'étape 6.

II. RÉCHAUFFER LES BOCAUX



7. Appuyez sur . Le voyant **INSERT JARS** s'allume. Remplissez les bocaux à moitié avec de l'eau et placez-les sur la grille.
8. **RETIREZ LE RÉGULATEUR** s'il se trouve sur le couvercle de l'autoclave. Il n'est pas nécessaire avant l'étape 14 de la phase de ventilation.

9. Placez le couvercle sur l'autoclave en alignant le repère en **V** sur le couvercle avec le repère en **V** inversé sur la poignée du récipient (Fig. F). Pour verrouiller le couvercle, appuyez sur les poignées du couvercle pour comprimer le joint d'étanchéité et tournez le couvercle dans le sens indiqué pour le fermer (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que les poignées du couvercle se trouvent au-dessus des poignées du récipient. Ne tournez pas le couvercle au-delà de ce point.

Alignez le repère en **V** sur le couvercle avec le repère en **V** inversé sur la poignée du récipient.

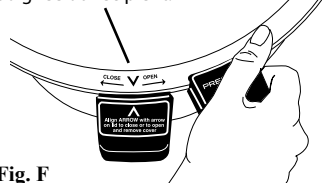


Fig. F



10. Appuyez sur . Le voyant **WARM** s'allume et la barre de progression commence à défiler de gauche à droite, indiquant que l'appareil est en cours de chauffage.

Réchauffer des bocaux prend entre 20 et 40 minutes. La durée varie en fonction du nombre et de la taille des bocaux à réchauffer, ainsi que de la température initiale de l'eau. Pendant ce temps, effectuez toutes les préparations alimentaires nécessaires.

III. REMPLIR LES BOCAUX

FILL
JARS

11. Lorsque l'autoclave émet deux bips et que le voyant « **FILL JARS** » (remplir les bocaux) s'allume, les bocaux sont préchauffés et prêts à être remplis. L'autoclave continue à maintenir les bocaux au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à les remplir. Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il touche le cran d'arrêt. Les poignées du couvercle se trouvent au-delà des poignées du récipient. Soulevez le couvercle vers vous pour éloigner la vapeur.

Retirez un bocal à la fois de l'autoclave. Jetez l'eau contenue dans le bocal. Remplissez immédiatement le bocal avec les aliments et le liquide, selon la recette testée spécifique. Éliminez les bulles d'air en passant une spatule propre et non métallique autour du bocal. Nettoyez le bord du bocal avec un chiffon humide. Centrez un couvercle plat sur le bord du bocal, en vous assurant que le joint d'étanchéité touche le verre. Placez un anneau sur le couvercle et, du bout des doigts, vissez-le sur le bocal de manière uniforme et ferme (serrez du bout des doigts). Ne serrez pas trop, parce que l'air doit s'échapper des bocaux pendant le traitement et le refroidissement. Placez le bocal sur la grille de mise en conserve immédiatement après le remplissage.

Répétez le processus ci-dessus pour chaque bocal.

IV. VENTILER

HEAT

12. Remettez le couvercle sur l'autoclave et verrouillez-le, en suivant l'étape 9, page 15.

IMPORTANT : Vérifiez que le régulateur n'est PAS sur le couvercle.

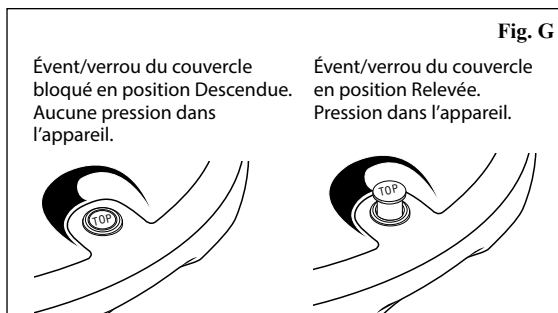
Appuyez sur  et **HEAT** (CHAUFFER) s'allume.

VENT

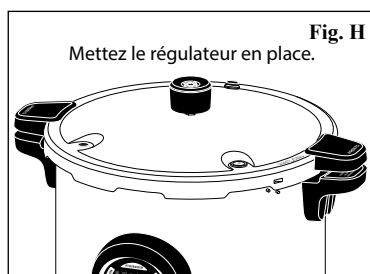
13. Lorsque la température appropriée est atteinte, l'autoclave passe à la phase de ventilation ; les voyants **VENT** et  s'allument. Le minuteur de ventilation commence le compte à rebours.

Pendant la ventilation, de l'air/de la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation et de l'évent/du verrou du couvercle. Elle est perceptible. Vous entendrez l'eau bouillir pendant les phases de ventilation et de mise en conserve.

Selon le nombre et la taille des bocaux, l'évent/le verrou du couvercle peut se soulever pendant la ventilation (Fig. G). Plus la charge est faible, plus l'évent/le verrou du couvercle est susceptible de se soulever.



14. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un bip et le message « **PUT REGULATOR ON** » (Mettre le régulateur en place) s'allume. Placez le régulateur sur la soupape d'évacuation (Fig. H). Le régulateur s'adapte librement sur la soupape. Appuyez  pour passer à la phase de mise en conserve. Le bip s'arrête.



Si l'évent/le verrou du couvercle ne s'est pas soulevé pendant la ventilation, l'air/la vapeur continue à s'échapper de l'évent/du verrou du couvercle jusqu'à ce qu'il se soulève.

V. METTRE EN CONSERVE



15. **CAN** s'allume et le temps de traitement programmé à l'étape 6 apparaît à l'écran. La barre de progression continue à défiler pendant que l'autoclave chauffe.

REMARQUE : Si un temps de traitement incorrect a été saisi, consultez la *question fréquemment posée* n° 1 à la page 57.



16. Une fois la température de mise en conserve requise atteinte, l'appareil émet deux bips et **CANNING** s'allume. L'autoclave est en cours de traitement et le minuteur commence le compte à rebours. La barre de progression cesse de défiler et commence à s'allumer par segments, dont la longueur augmente à mesure que le temps de traitement diminue (par exemple, si 15 minutes sur un temps de traitement de 20 minutes se sont écoulées, 75 % des barres sont allumées).

VI. REFROIDIR



17. Lorsque le temps de traitement est écoulé, l'autoclave émet 4 bips et le voyant **COOL** s'allume. Il s'agit de la phase finale de mise en conserve. La durée de la période de refroidissement dépend de la charge de l'autoclave et peut prendre environ 1 heure et demie. La barre de progression défile de droite à gauche pour indiquer que l'appareil est en cours de refroidissement.

Lorsqu'il reste 10 minutes, le chiffre 10 s'allume à l'écran et l'appareil commence le compte à rebours.

VII. TERMINER



18. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet 10 bips et le message **DONE** s'allume. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Si l'évent/le verrou du couvercle reste en position Relevée lorsque l'écran affiche **DONE**, attendez qu'il descende.

Une fois que l'évent/le verrou du couvercle s'est abaissé, retirez le régulateur. Déverrouillez et retirez le couvercle de l'autoclave. Soulevez le couvercle de l'autoclave vers vous afin d'éloigner la vapeur.

ATTENTION! Si le couvercle semble collé ou difficile à tourner, **ne forcez pas pour l'ouvrir**. Le fait qu'il soit collé peut indiquer qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autoclave. En cas de doute, quant à l'évacuation complète de la pression, laissez l'autoclave refroidir avant de retirer le couvercle.

19. À l'aide d'une pince à bords, retirez les bocaux en les soulevant à la verticale. Assurez-vous de ne pas incliner les bocaux, puisque cette manœuvre peut provoquer un siphonnage du liquide. Des particules alimentaires peuvent également se loger entre le bord du bocal et le couvercle et empêcher le bocal de se fermer hermétiquement. Placez les bocaux à la verticale sur une serviette ou une grille de refroidissement, à l'abri des courants d'air. Ne resserrez pas les bague.

Laissez les bocaux refroidir naturellement. Vérifiez les joints au plus tôt 12 heures après la fin du traitement, mais au plus tard 24 heures après. Pour connaître les renseignements « Après le traitement », consultez les pages 11 et 12.

20. **Lors du traitement de lots consécutifs**, avant de réchauffer le lot suivant de bocaux, laissez refroidir l'eau dans l'autoclave ou remplacez-la par 3 litres d'eau fraîche. **REMARQUE :** Le fait de placer immédiatement les bocaux dans l'eau du lot précédent peut provoquer un choc thermique sur les bocaux en verre, ce qui peut entraîner des fissures et des cassures.

Si vous réutilisez l'eau, vérifiez le niveau d'eau dans l'autoclave. Au besoin, ajoutez de l'eau pour maintenir le niveau à la ligne de remplissage de 3 litres (Fig. A, page 5).

21. Pour mettre en conserve d'autres bocaux, répétez les étapes 6 à 20.
22. Une fois la mise en conserve terminée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez l'autoclave refroidir complètement. Videz l'eau de l'autoclave et nettoyez-le selon les instructions figurant à partir de la page 60.

LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION *Les tomates et les produits à base de tomates*

Les tomates et les produits à base de tomates peuvent être transformés en toute sécurité à l'aide de la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante 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 permettre d'obtenir un produit en conserve plus nutritif. (Pour les instructions relatives à la mise en conserve à l'eau bouillante, voyez la page 39).

L'acidification des tomates et des 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 destinées à la mise en conserve. N'utilisez que des tomates exemptes de maladies, de préférence mûries sur pied et fermes.

Ensuite, un acide doit être ajouté aux tomates, qu'elles soient transformées selon la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante ou la méthode de mise en conserve sous pression. Pour garantir la sécurité 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 par bocal de 500 ml ; pour un bocal d'un litre, ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron en bouteille ou ½ cuillère à thé d'acide citrique.

Le sel

Les tomates et les produits à base de tomates peuvent être mis en conserve avec ou sans sel. Le sel est utilisé uniquement pour la saveur, puisqu'il n'est pas utilisé en quantité suffisante pour empêcher la détérioration. Si vous souhaitez ajouter du sel, utilisez uniquement du sel de conserve ou du sel de saumure. Le sel de table contient des agents anti-agglomérants qui peuvent rendre le liquide à l'intérieur des bocaux trouble.

La quantité de sel recommandée est de ½ cuillère à thé pour chaque bocal de 500 ml et de 1 cuillère à thé pour chaque bocal d'un litre.

Conseil : Les herbes et les épices séchées peuvent être ajoutées sans danger à une recette de conserve testée.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION : LES TOMATES

LES TOMATES – ENTIÈRES OU COUPÉES EN DEUX

(Appertisation dans l'eau)

Lavez des tomates mûres, fermes et lisses. Ramollissez la peau en plongeant les tomates dans de l'eau bouillante pendant 1 minute, puis dans de l'eau froide. Pelez-les et retirez le cœur. Laissez-les entières ou coupez-les en deux, ou en quatre si elles sont grosses.

Appertisation à chaud : Placez les tomates préparées dans une grande casserole et ajoutez juste assez d'eau pour les recouvrir. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 5 minutes. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 19). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 19). Mettez les tomates chaudes dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Remplissez les bocaux avec le liquide de cuisson chaud, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Appertisation à froid : Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 19). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 19). Mettez les tomates préparées dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Remplissez les bocaux chauds d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 10 minutes.

LES TOMATES – ENTIÈRES OU COUPÉES EN DEUX

(Appertisation à froid sans ajout de liquide)

Lavez des tomates mûres, fermes et lisses. Ramollissez la peau en plongeant les tomates dans l'eau bouillante pendant 1 minute, puis dans l'eau froide. Pelez-les et retirez le cœur. Laissez-les entières ou coupez-les en deux.

REMARQUE : Les tomates appertisées à froid se séparent en un liquide et un solide pendant la transformation, les solides se forment au-dessus du liquide. Ce phénomène est dû à une enzyme qui provoque la décomposition des tomates lorsqu'elles sont chauffées. Le goût et la qualité nutritionnelle ne sont pas affectés par ce changement.

Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 19). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 19). Remplissez les bocaux de tomates crues, en pressant sur elles jusqu'à ce que l'espace soit rempli de jus. Laissez un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 25 minutes.

LE JUS DE TOMATES

Lavez des tomates mûres et juteuses. Retirez le cœur et coupez les parties abîmées ou décolorées. Pour éviter que le jus ne se sépare, coupez rapidement environ 500 g de tomates en quartiers et mettez-les directement dans une grande casserole. Faites chauffer immédiatement jusqu'à ébullition tout en écrasant les tomates. Continuez à ajouter lentement et à écraser les quartiers de tomates fraîchement coupés dans le mélange bouillant. Assurez-vous que le mélange bout constamment et vigoureusement pendant que vous ajoutez les tomates. Laissez mijoter 5 minutes après avoir ajouté tous les morceaux.

Si la séparation du jus n'est pas un problème, il suffit de couper les tomates en tranches ou en quartiers dans une grande casserole. Écrasez, chauffez et laissez mijoter pendant 5 minutes avant d'extraire le jus.

Passez le jus chauffé à travers un tamis ou un moulin à légumes pour éliminer la peau et les pépins. Faites chauffer à nouveau le jus jusqu'à ébullition.

Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 19). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 19). Remplissez les bocaux chauds de jus de tomates chaud, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 15 minutes.

LA SAUCE AUX TOMATES

Préparez et pressez les tomates comme vous le feriez pour faire du jus de tomates (voyez la recette ci-dessus). Faites chauffer dans une grande casserole jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée. Laissez mijoter jusqu'à ce que le volume soit réduit d'environ un tiers pour une sauce claire ou de moitié pour une sauce épaisse. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 19). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 19). Versez la sauce chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 15 minutes.

LA SALSA

Traitez la salsa uniquement selon la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante. Reportez-vous à la page 48 pour obtenir une recette de mise en conserve testée.

LA SAUCE À SPAGHETTI SANS VIANDE

30 lb de tomates	¼ tasse d'huile végétale
1 tasse d'oignon haché	¼ tasse de cassonade tassée
1 tasse de céleri ou de poivron vert haché	4 c. à soupe de persil séché
	2 c. à soupe d'origan séché
1 lb de champignons frais, tranchés (facultatif)	4½ c. à thé de sel
5 gousses d'ail, émincées	2 c. à thé de poivre noir

REMARQUE : N'augmentez pas la proportion d'oignons, de céleri, de poivrons verts ou de champignons.

Lavez les tomates et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que leur peau se fendille. Plongez-les dans l'eau froide et retirez leur peau. Retirez les pépins et coupez les tomates en quartiers. Faites-les bouillir pendant 20 minutes, à découvert, dans une grande casserole. Passez-les au moulin à légumes ou au tamis. Faites revenir l'oignon, le céleri ou le poivron, les champignons (si vous le souhaitez) et l'ail dans de l'huile végétale jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mélangez les légumes, les tomates, le sucre, le persil, l'origan, le sel et le poivre. Portez à ébullition. Laissez mijoter à découvert en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse pour être servie. À ce stade, le volume initial aura diminué de près de moitié. Remplissez des bocaux chauds avec la sauce chaude, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Donne environ 9 litres

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes.

LA SAUCE À SPAGHETTI AVEC VIANDE

30 lb de tomates	5 gousses d'ail, émincées
2½ lb de bœuf haché ou de saucisse	¼ tasse de cassonade tassée
1 tasse d'oignon haché	4 c. à soupe de persil séché
1 tasse de céleri ou de poivron vert haché	2 c. à soupe d'origan séché
	4½ c. à thé de sel
1 lb de champignons frais, tranchés (facultatif)	2 c. à thé de poivre noir

REMARQUE : N'augmentez pas la proportion d'oignons, de céleri, de poivrons verts ou de champignons.

Lavez les tomates et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes ou jusqu'à ce que leur peau se fendille. Plongez-les dans l'eau froide et retirez leur peau. Retirez les pépins et coupez les tomates en quartiers. Faites-les bouillir pendant 20 minutes, à découvert, dans une grande casserole. Passez-les au moulin à légumes ou au tamis. Faites revenir le bœuf ou la saucisse. Ajoutez l'oignon, le céleri ou le poivron vert, les champignons (si vous le souhaitez) et l'ail. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélangez avec les tomates dans une grande casserole.

Ajoutez le sucre, le persil, l'origan, le sel et le poivre. Portez à ébullition. Laissez mijoter à découvert en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse pour être servie. À ce stade, le volume initial aura diminué de près de moitié. Remplissez les bocaux chauds de sauce chaude en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Donne environ 9 litres.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 60 minutes et ceux d'un litre pendant 70 minutes.

LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION *Les légumes*

La mise en conserve sous pression est la seule méthode sûre pour mettre les légumes en conserve.

Les légumes jeunes, tendres, frais et légèrement immatures sont meilleurs pour la mise en conserve que ceux qui sont trop mûrs. En règle générale, les légumes sont meilleurs lorsqu'ils sont mis en conserve immédiatement après la récolte, puisque leur saveur diminue avec le temps et leur couleur change souvent de manière désagréable. Évitez les légumes abîmés, puisque les organismes responsables de la détérioration se développent plus rapidement sur les légumes abîmés que sur ceux qui sont intacts.

Lavez et préparez les légumes frais du jardin comme vous le feriez pour les cuisiner. Lorsque vous mettez les légumes en conserve, laissez toujours un espace libre de 2,5 cm (ou plus si la recette l'indique) dans les bocaux Mason chauds.

Pour mettre les légumes en conserve à chaud, précuisez-les dans de l'eau bouillante en suivant les instructions de la recette. Mettez les légumes précuits dans des bocaux chauds et couvrez-les d'eau bouillante. Dans la mesure du possible, l'eau de précuisson doit être utilisée comme liquide pour recouvrir les légumes après leur mise en bocaux. Cependant, certains légumes, tels que les légumes verts et les asperges, rendent l'eau de cuisson amère et peu agréable à utiliser.

Pour mettre les légumes en conserve crus, il suffit de placer les légumes préparés dans des bocaux chauds et de les recouvrir d'eau bouillante.

Le sel

Les légumes peuvent être transformés avec ou sans sel. Le sel est utilisé uniquement pour rehausser la saveur, puisqu'il n'est pas utilisé en quantité suffisante pour empêcher la détérioration. Si vous souhaitez ajouter du sel, utilisez uniquement du sel de conserve ou du sel de saumure. Le sel de table contient des agents anti-agglomérants qui peuvent rendre le liquide à l'intérieur des bocaux trouble.

La quantité de sel recommandée est de ½ cuillère à thé pour chaque bocal de 500 ml et de 1 cuillère à thé pour chaque bocal d'un litre.

Conseil : Les herbes et les épices séchées peuvent être ajoutées sans risque à une recette de mise en conserve testée.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE : LES LÉGUMES

LES ASPERGES

Lavez et égouttez les asperges. Retirez les extrémités dures et les petites feuilles. Rincez. Laissez les asperges entières ou coupez-les en morceaux.

Appertisation à chaud : Couvrez les asperges d'eau bouillante et faites-les bouillir pendant 2 à 3 minutes. Placez les asperges chaudes dans des bocaux chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Appertisation à froid : Remplissez les bocaux chauds de pointes d'asperges crues, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 30 minutes et ceux d'un litre pendant 40 minutes.

LES LÉGUMINEUSES OU LES POIS—SECS

Triez et jetez les légumineuses/pois décolorés. Réhydratez les légumineuses/pois en utilisant l'une des méthodes suivantes :

- Placez les légumineuses/pois secs dans une grande casserole et couvrez-les d'eau. Laissez tremper pendant 12 à 18 heures dans un endroit frais. Puis, égouttez-les.

OU

- Couvrez les légumineuses/pois d'eau bouillante dans une grande casserole. Faites bouillir pendant 2 minutes, retirez du feu et laissez tremper pendant 1 heure. Puis, égouttez-les.

Appertisation à chaud : Couvrez les légumineuses/pois trempés selon l'une ou l'autre méthode avec de l'eau fraîche et faites-les bouillir pendant 30 minutes. Ajoutez du sel dans les bocaux chauds, si vous le souhaitez (page 23). Remplissez les bocaux avec les légumineuses/pois et l'eau de cuisson, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 75 minutes et ceux d'un litre pendant 90 minutes.

LES LÉGUMINEUSES — LES HARICOTS DE LIMA FRAIS, LES HARICOTS PINTO OU LES SOYAS

Écossez et lavez soigneusement les légumineuses jeunes et tendres.

Appertisation à chaud : Recouvrez les légumineuses d'eau bouillante et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 3 minutes. Mettez les légumineuses chaudes dans des bocaux chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Appertisation à froid : Mettez les légumineuses crues dans des bocaux chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm dans les bocaux d'une pinte. Pour les bocaux d'un litre, laissez 3,8 cm d'espace libre si les haricots sont petits et 3,2 cm s'ils sont gros.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant 2,5 cm d'espace libre. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 40 minutes et ceux d'un litre pendant 50 minutes.

LES LÉGUMINEUSES—LES HARICOTS VERTS, LES HARICOTS JAUNES, LES HARICOTS ITALIENS

Lavez soigneusement les haricots jeunes et tendres. Retirez les tiges, les extrémités fleuries et les fils. Laissez-les entiers ou coupez-les en morceaux de 2,5 cm.

Appertisation à chaud : Couvrez les haricots d'eau bouillante et faites-les bouillir pendant 5 minutes. Disposez les haricots chauds dans des bocaux chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Appertisation à froid : Remplissez les bocaux chauds de haricots crus en les tassant bien, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes.

LES BETTERAVES

Coupez les têtes de betteraves jeunes et tendres, en laissant 2,5 à 5 cm de tige et de racine afin de réduire la perte de couleur. Lavez-les soigneusement.

Appertisation à chaud : Couvrez les betteraves d'eau bouillante et faites-les cuire pendant 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que leur peau s'enlève facilement. Retirez la peau, les tiges et les racines. Les petites betteraves peuvent être laissées entières. Coupez les betteraves moyennes ou grandes en cubes ou en tranches de 1,25 cm ; coupez les très grosses tranches en deux ou en quatre. Mettez les betteraves chaudes dans des bocaux chauds, en laissant 2,5 cm d'espace libre.

Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant 2,5 cm d'espace libre. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 30 minutes et ceux d'un litre pendant 35 minutes.

LES CAROTTES

Lavez, épluchez et relavez les jeunes carottes tendres. Les carottes peuvent être laissées entières, coupées en rondelles ou en dés.

Appertisation à chaud : Couvrez les carottes d'eau bouillante, portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes. Mettez les carottes chaudes dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Appertisation à froid : Placez les carottes crues dans des bocaux chauds en les tassant bien, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 25 minutes et ceux d'un litre pendant 30 minutes.

LE MAÏS—GRAINS ENTIERS

Épluchez et retirez les fils des épis de maïs jeunes, tendres et fraîchement cueillis ; lavez les épis. Blanchissez-les 1 minute dans de l'eau bouillante. Coupez le maïs à environ trois quarts de la profondeur du grain. Ne grattez pas l'épi.

Appertisation à chaud : Pour chaque litre de maïs, ajoutez 1 tasse d'eau bouillante. Portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes. Remplissez les bocaux chauds de maïs chaud sans tasser, en laissant 2,5 cm d'espace libre.

Appertisation à froid : Remplissez les bocaux chauds de maïs cru sans tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 55 minutes et ceux d'un litre pendant 85 minutes.

LES LÉGUMES VERTS

Triez les légumes verts jeunes, tendres et fraîchement cueillis ; jetez les feuilles, les tiges et les racines flétries ou dures. Lavez soigneusement les légumes verts.

Appertisation à chaud : Blanchissez 500 g de légumes verts à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien flétris (environ 3 à 5 minutes). Appertisez les légumes verts chauds sans les tasser dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 70 minutes et ceux d'un litre pendant 90 minutes.

LES CHAMPIGNONS—ENTIERS OU TRANCHÉS

Coupez les pieds et les parties décolorées des champignons domestiques de petite taille à moyenne. Faites tremper les champignons dans de l'eau froide pendant 10 minutes pour éliminer la terre. Lavez-les à l'eau claire. Laissez les petits champignons entiers ; coupez les gros.

Appertisation à chaud : Couvrez les champignons d'eau et faites-les bouillir pendant 5 minutes. Mettez les champignons chauds dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Pour une meilleure couleur, ajoutez ¼ cuillère à thé d'acide ascorbique par 500 ml.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 250 ml et de 500 ml pendant 45 minutes.

ATTENTION! Conformément aux directives de l'USDA, ne mettez pas de champignons sauvages en conserve.

L'OKRA

Lavez et épluchez les gousses d'okra jeunes et tendres. Retirez la tige sans couper les gousses si vous souhaitez les mettre en conserve entières. Si vous le souhaitez, coupez les gousses en morceaux de 2,5 cm.

Appertisation à chaud : Couvrez l'okra d'eau bouillante et faites-le bouillir pendant 2 minutes. Placez-le dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 25 minutes et ceux d'un litre pendant 40 minutes.

LES POIS—VERTS

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

Appertisation à chaud : Couvrez les petits pois d'eau bouillante et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 2 minutes. Placez les petits pois chauds dans des bocaux chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Ne secouez pas et n'appuyez pas.

Appertisation à froid : Remplissez les bocaux chauds de petits pois sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm. N'agitez pas les bocaux et ne pressez pas sur les pois.

Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 40 minutes.

LES PIMENTS FORTS OU LES POIVRONS DOUX (Incluant les poivrons doux, les piments, les jalapeños)

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.

Préparation des piments : Faites deux ou quatre entailles dans chaque piment et blanchissez-les dans de l'eau bouillante ou faites-les griller à l'aide de l'une des méthodes suivantes :

- Au four ou au gril : Placez les piments dans un four ou sous le gril à 200 °C pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la peau cloque.
- Méthode sur la cuisinière : Couvrez le brûleur chaud, à gaz ou électrique, d'un grillage métallique épais. Placez les piments sur le grillage pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que la peau cloque.

Laissez refroidir les piments. Placez-les dans une casserole et couvrez-les d'un linge humide. Après plusieurs minutes, épluchez les piments. Retirez les tiges et les graines.

Préparation des autres piments : Retirez les tiges et les graines ; blanchissez-les pendant 3 minutes.

Appertisation à chaud : Les petits piments peuvent être laissés entiers. Les gros piments peuvent être coupés en quartiers. Placez les piments sans les tasser dans des bocaux chauds, en laissant 2,5 cm d'espace libre.

Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant 2,5 cm d'espace libre. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 35 minutes.

LES POMMES DE TERRE—LES PATATES DOUCES

Lavez les patates douces de petite à moyenne taille.

Appertisation à chaud : Faites bouillir ou cuire à la vapeur les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient partiellement tendres (15 à 20 minutes). Retirez la peau et coupez-les en morceaux de taille uniforme. Placez les patates douces chaudes dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

ATTENTION! Il n'existe aucune recette testée pour les patates douces en purée. Conformément aux directives de l'USDA, ne réduisez pas les patates douces en purée, puisque le temps de traitement pourrait ne pas être suffisant.

Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 65 minutes et ceux d'un litre pendant 90 minutes.

LES POMMES DE TERRE—BLANCHES

Lavez, épluchez et rincez les pommes de terre nouvelles d'un diamètre de 2,5 à 5 cm. Si vous le souhaitez, coupez-les en cubes d'environ 1 cm. Placez-les dans une solution d'acide ascorbique (1 cuillère à café d'acide ascorbique pour 4 litres d'eau) afin d'éviter qu'elles ne noircissent. Égouttez-les.

Appertisation à chaud : Couvrez les pommes de terre d'eau chaude et portez à ébullition. Faites bouillir les pommes de terre entières pendant 10 minutes, les cubes pendant 2 minutes. Placez les pommes de terre chaudes dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

ATTENTION! Il n'existe aucune recette testée pour les pommes de terre en purée. Ne réduisez pas les pommes de terre en purée, puisque le temps de traitement pourrait ne pas être suffisant.

Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 35 minutes et ceux d'un litre pendant 40 minutes.

LA CITROUILLE ET LA COURGE D'HIVER*

Lavez et épépinez les petites citrouilles ou les courges. Coupez-les en tranches de 2,5 cm et épluchez-les. Coupez la chair en cubes de 2,5 cm.

Appertisation à chaud : Faites bouillir les cubes dans l'eau pendant 2 minutes. Remplissez les bocaux chauds de cubes de citrouille ou de courge chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm.

ATTENTION! Il n'existe aucune recette testée pour la purée de courge ou de potiron. Conformément aux directives de l'USDA, ne réduisez pas en purée la courge ou le potiron, puisque le temps de traitement pourrait ne pas être suffisant.

Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 23). Recouvrez d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 55 minutes et ceux d'un litre pendant 90 minutes.

**Les types de courges d'hiver qui peuvent être mis en conserve en toute sécurité sont la courge poivrée, la courge Buttercup, la courge musquée et la courge de Hubbard.*

LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION *La viande, le gibier, la volaille et le lapin*

La mise en conserve sous pression est la seule méthode sûre pour mettre en conserve la viande, le gibier, la volaille et le lapin.

La viande, le gibier, la volaille et le lapin doivent être manipulés avec précaution afin d'éviter toute contamination. Conservez-les au frais autant que possible pendant la préparation pour la mise en conserve, manipulez-les rapidement et traitez-les dès qu'ils sont mis en bocal.

Utilisez des produits de bonne qualité, débarrassés des cartilages, de la graisse et des parties abîmées. La méthode d'appertisation à chaud est recommandée pour obtenir une meilleure couverture de liquide et une meilleure qualité pendant le stockage.

Pour préparer un bouillon, placez les morceaux avec os 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 dans des bocaux chauds remplis de viande ou de volaille précuite.

Le sel

La viande, le gibier, la volaille et le lapin peuvent être mis en conserve avec ou sans sel. Le sel est utilisé uniquement pour rehausser la saveur, puisqu'il n'est pas utilisé en quantité suffisante pour empêcher la détérioration des aliments. Si vous souhaitez ajouter du sel, utilisez uniquement du sel de conserve ou du sel de saumure. Le sel de table contient des agents anti-agglomérants qui peuvent rendre le liquide à l'intérieur des bocaux trouble.

La quantité de sel recommandée est de ½ cuillère à thé pour chaque bocal de 500 ml et de 1 cuillère à thé pour chaque bocal d'un litre.

Conseil : Les herbes et les épices séchées peuvent être ajoutées sans risque à une recette de mise en conserve testée.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE : LA VIANDE

LA VIANDE COUPÉE (lanière, cubes ou morceaux)

Ours, bœuf, agneau, porc, veau et gibier

Retirez l'excès de gras. Faites tremper les viandes sauvages au goût prononcé pendant 1 heure dans une saumure contenant 1 cuillère à soupe de sel par litre d'eau. Rincez. Retirez les gros os et coupez la viande en morceaux de la taille souhaitée.

Appertisation à chaud : Précuisez la viande jusqu'à ce qu'elle soit saignante en la rôtissant, en la mijotant ou en la faisant dorer dans une petite quantité d'huile. N'utilisez pas de farine. Placez la viande chaude dans des bocaux chauds sans les tasser, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Ajoutez du sel si vous le souhaitez (voyez ci-dessus). Recouvrez la viande de bouillon bouillant, d'eau ou de jus de tomate (en particulier pour le gibier sauvage), en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Appertisation à froid : Ajoutez du sel dans les bocaux chauds, si vous le souhaitez (page 30). Placez la viande crue dans les bocaux chauds en laissant un espace libre de 2,5 cm. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 75 minutes et ceux d'un litre pendant 90 minutes.

LA VIANDE HACHÉE

Ours, bœuf, agneau, porc, saucisse, veau et gibier

Hachez la viande fraîche dans un robot culinaire ou un hachoir à viande. Pour le gibier, ajoutez une part de gras de porc de haute qualité pour trois ou quatre parts de gibier avant de hacher. Pour les saucisses, utilisez des saucisses fraîches assaisonnées de sel et de poivre de Cayenne (n'utilisez pas de sauge, puisqu'elle peut donner un goût amer).

Appertisation à chaud : Façonnez la viande hachée ou les saucisses en galettes ou en boulettes. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. La viande hachée peut également être cuite sans être façonnée. Égouttez pour éliminer l'excès de gras. Placez la viande chaude dans des bocaux chauds sans les remplir, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Ajoutez du sel si vous le souhaitez (page 30). Recouvrez la viande d'eau bouillante, de bouillon ou de jus de tomate, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 75 minutes et ceux d'un litre pendant 90 minutes.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE : LA VOLAILLE ET LE LAPIN

LE POULET, LE CANARD, L'OIE, LA DINDE

Coupez la volaille en morceaux de la taille d'une portion. Si vous le souhaitez, retirez les os et la peau.

Appertisation à chaud : Précuisez la volaille jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite en la faisant cuire au four, à l'eau bouillante ou à la vapeur. Placez la volaille chaude dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1¼ pouce. Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 30). Recouvrez la volaille de bouillon chaud, en laissant un espace libre de 1¼ pouce. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Appertisation à froid : Ajoutez du sel dans les bocaux chauds, si vous le souhaitez (page 30). Placez la volaille crue sans la tasser dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 3 cm. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve sous pression :	<u>Avec des os</u>	<u>Sans os</u>
Traitez les bocaux de 500 ml	65 minutes	75 minutes
Traitez les bocaux d'un litre	75 minutes	90 minutes

LE LAPIN

Faites tremper les lapins préparés pendant 1 heure dans une saumure contenant 1 cuillère à soupe de sel par litre d'eau. Rincez. Suivez les procédures de préparation et les temps de cuisson indiqués pour la volaille, sans ajouter de sel.

LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION *Le poisson et les fruits de mer*

La mise en conserve sous pression est la seule méthode sûre pour mettre en conserve le poisson et les fruits de mer.

Seul le poisson frais doit être mis en conserve. Il doit être saigné et soigneusement nettoyé de tous ses viscères et de toutes ses membranes dans les deux heures suivant sa capture. Pour éviter qu'il ne s'abîme, conservez le poisson et les crustacés au réfrigérateur ou dans de la glace afin de maintenir une température inférieure ou égale à 4 °C jusqu'au moment de la mise en conserve.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE : LE POISSON ET LES FRUITS DE MER

LES PALOURDES—ENTIÈRES OU HACHÉES

Conservez les palourdes sur de la glace jusqu'au moment de les mettre en conserve. Frottez soigneusement les coquilles et rincez-les.

Appertisation à chaud : Faites cuire à la vapeur pendant 5 minutes, puis ouvrez. Retirez la chair des palourdes. Recueillez et conservez le jus des palourdes. Lavez la chair des palourdes dans de l'eau salée en utilisant 1½ à 3 cuillères à soupe de sel par gallon d'eau. Rincez.

Recouvrez la chair de palourdes d'eau bouillante contenant 2 cuillères à soupe de jus de citron ou ½ cuillère à thé d'acide citrique par gallon. Faites bouillir pendant 2 minutes et égouttez. Pour hacher les palourdes, passez-les au hachoir à viande ou au robot ménager. Faites bouillir le jus de palourdes réservé.

Placez les palourdes sans les tasser dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Ajoutez le jus de palourdes chaud et, si nécessaire, de l'eau bouillante, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air.

Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 250 ml pendant 60 minutes et ceux de 500 ml pendant 70 minutes.

LE POISSON

Maquereau bleu, saumon, truite arc-en-ciel, truite et autres poissons gras, à l'exception du thon

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

Appertisation à froid : Coupez le poisson dans le sens de la longueur, puis découpez-le en morceaux adaptés à la taille du bocal utilisé. Vous pouvez laisser les arêtes et la peau si vous le souhaitez. Pour le flétan, retirez les arêtes et la peau.

Tassez bien le poisson dans des bocaux chauds, côté peau contre le verre, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Ajoutez ½ cuillère à thé de sel de conserve dans chaque bocal de 250 ml, 1 cuillère à thé dans chaque bocal de 500 ml, si vous le souhaitez. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 250 ml et de 500 ml pendant 100 minutes.

REMARQUE : Des cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium semblables à du verre se forment parfois dans le saumon en conserve. Il n'y a aucun moyen pour le conserveur amateur d'empêcher la formation de ces cristaux, mais ils se dissolvent généralement lorsqu'ils sont chauffés et peuvent être consommés sans danger.

LE THON

Retirez les viscères et nettoyez soigneusement le poisson. Le thon peut être mis en conserve cru ou précuit. La précuisson élimine la plupart des huiles naturelles au goût prononcé.

Appertisation à chaud : Placez le thon, côté ventre vers le bas, sur une grille au fond d'un grand plat allant au four. Faites cuire à 350 °F pendant 1 heure. Réfrigérez le poisson cuit pendant une nuit pour raffermir la chair.

Retirez la peau. Détachez la chair des arêtes ; retirez et jetez les arêtes, les bases des nageoires et la chair foncée. Coupez les morceaux en quatre ; coupez les quartiers en travers en morceaux adaptés à la taille du bocal utilisé.

Ajoutez ½ cuillère à thé de sel de conserve dans chaque bocal de 250 ml, 1 cuillère à thé dans chaque bocal de 500 ml, si vous le souhaitez. Placez le poisson dans les bocaux chauds, en appuyant doucement pour bien tasser, en laissant 2,5 cm d'espace libre. Ajoutez de l'eau ou de l'huile dans les bocaux, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Appertisation à froid : Retirez la peau. Séparez la chair en quartiers en la découpant des arêtes. Découpez et jetez les arêtes, les bases des nageoires et la chair foncée. Coupez les quartiers en travers en morceaux adaptés à la taille du bocal utilisé.

Ajoutez ½ cuillère à thé de sel de conserve dans chaque bocal de 250 ml, 1 cuillère à thé dans chaque bocal de 500 ml, si vous le souhaitez. Placez le poisson dans les bocaux chauds, en appuyant doucement pour obtenir un remplissage compact, en laissant un espace libre de 2,5 cm. **N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE.** Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation sous pression : Traitez les bocaux de 250 ml et de 500 ml pendant 100 minutes.

LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION *Les bouillons et les soupes*

La mise en conserve sous pression est la seule méthode sûre pour mettre en conserve des bouillons et des soupes.

Conseil : Les herbes et les épices séchées peuvent être ajoutées sans risque à une recette de mise en conserve testée.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE : LES BOUILLONS ET LES SOUPES

LE BOUILLON DE BŒUF

Sciez ou fendez les os de bœuf fraîchement parés (dont la viande a été retirée) afin d'améliorer l'extraction des saveurs. Rincez les os.

Appertisation à 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 refroidir le bouillon, écumez et jetez le gras. Retirez les petits morceaux de viande des os et ajoutez-les au bouillon, si vous le souhaitez. Réchauffez le bouillon jusqu'à ébullition. Remplissez les bocaux chauds avec le bouillon chaud, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

La mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes.

LE BOUILLON DE POULET ET LE BOUILLON DE DINDE

Appertisation à chaud : Placez les gros os de carcasse (sans viande) dans une grande casserole. Ajoutez assez d'eau pour recouvrir les os. Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os. Retirez les os. Laissez refroidir le bouillon, écumez et jetez le gras. Retirez les petits morceaux de viande restants sur les os et ajoutez-les au bouillon, si vous le souhaitez. Réchauffez le bouillon jusqu'à ébullition. Remplissez les bocaux chauds de bouillon chaud, en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

La mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes.

LES SOUPES

Aux légumes, aux haricots secs ou aux pois secs, à la viande, à la volaille ou aux fruits de mer*

Choisissez les légumes, les haricots secs ou les pois secs, la viande, la volaille ou les fruits de mer préférés pour votre soupe, à condition que ces ingrédients aient leurs propres recommandations de mise en conserve. N'utilisez pas d'ingrédients pour lesquels il n'existe pas de recommandations de mise en conserve.

ATTENTION! Conformément aux directives de l'USDA, n'ajoutez pas de nouilles ou autres pâtes, de riz, de viande salée ou saumurée, de farine, de crème, de lait ou d'autres agents épaississants aux soupes mises en conserve à domicile, puisque le temps de traitement pourrait ne pas être suffisant.

Appertisation à chaud : Préparez les légumes, la viande, la volaille et les fruits de mer* tel qu'il est indiqué dans les instructions d'appertisation à chaud pour chaque ingrédient. **Si vous utilisez des haricots secs ou des pois, ils doivent être complètement réhydratés avant d'être ajoutés aux autres ingrédients** (voyez la page 24). Mélangez les ingrédients solides avec du bouillon de viande, des tomates ou de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient recouverts. Faites bouillir pendant 5 minutes. Salez à votre convenance, si vous le souhaitez. Remplissez les bocaux à moitié avec les ingrédients solides, puis ajoutez le liquide de la soupe en laissant un espace libre de 2,5 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

La mise en conserve sous pression : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 60 minutes et ceux d'un litre pendant 75 minutes.

***Si la soupe contient des fruits de mer, traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 100 minutes.**

LA MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE

I. SE PRÉPARER

1. Suivez les étapes décrites à la page 13. Choisissez une recette de mise en conserve à l'eau bouillante (voyez les pages 41 à 51) et rassemblez le matériel nécessaire.
2. Commencez à préparer les aliments qui seront utilisés pour remplir les bocaux à l'étape 12.

REMARQUE : Tout aliment décrit dans une recette par appertisation à chaud doit être fraîchement préparé ou, s'il est préparé à l'avance, il doit être réchauffé selon les instructions de la recette de mise en conserve.

3. Placez la grille de mise en conserve dans le récipient de l'autocuiseur, les pieds vers le bas.

REMARQUE : Les bocaux seront placés sur la grille à l'étape 8. S'ils sont posés directement au fond de l'autoclave, ils risquent de se casser.

4. Versez 3 litres d'eau dans l'autoclave, jusqu'à la ligne de remplissage (Fig. A, page 5).

Conseils : Vous pouvez utiliser de l'eau chaude du robinet pour réduire le temps de chauffage de l'eau. Pour éviter les dépôts minéraux sur la grille et les bocaux, ainsi que la décoloration de l'intérieur de l'autoclave, ajoutez 1 cuillère à thé de crème de tartre ou 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc à l'eau contenue dans l'autoclave.

5. Branchez l'autoclave à une prise murale de 120 V CA. L'icône par défaut **PRESSURE CAN** clignote dans la fenêtre d'affichage.

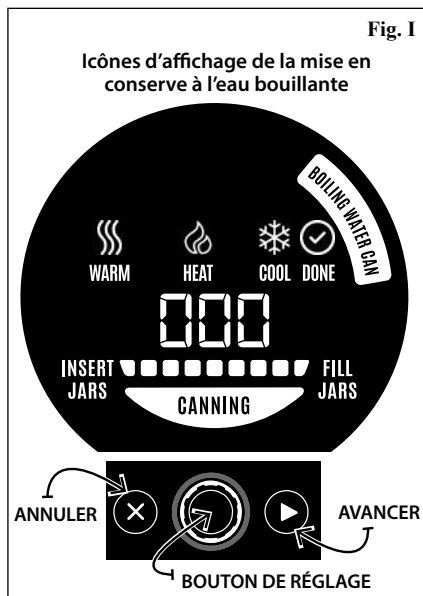
6. Tournez **LENTEMENT** le bouton de réglage jusqu'à ce que **BOILING WATER CAN** clignote dans l'affichage (Fig. I). Appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le mode **BOILING WATER CAN**. L'icône **BOILING WATER CAN** reste allumée pendant toute la durée du processus de mise en conserve.

7. Tournez le bouton pour régler la durée en fonction de la recette de mise en conserve à l'eau bouillante et de la taille des bocaux utilisés. La durée peut être réglée par tranches de 5 minutes jusqu'à 120 minutes.

IMPORTANT : Assurez-vous d'avoir choisi le bon programme et la bonne durée. Assurez-vous aussi d'avoir augmenté la durée de traitement si vous vivez à une altitude supérieure à 1 000 pieds.

REMARQUE : Si le programme **PRESSURE CAN** est choisi accidentellement ou si une heure incorrecte est entrée, appuyez sur  pendant 3 secondes. Répétez ensuite les étapes 6 et 7.

Fig. I



II. RÉCHAUFFER LES BOCAUX

- INSERT JARS**
- Appuyez sur . Le voyant **INSERT JARS** s'allume. Remplissez les bocaux à moitié avec de l'eau et placez-les sur la grille.
 - Retirez le régulateur et le bouchon de surpression du couvercle de l'autoclave.** Reportez-vous à la page 62 pour connaître les instructions de retrait du bouchon de surpression. N'utilisez jamais le régulateur ou le bouchon de surpression pour la mise en conserve à l'eau bouillante.
 - Placez le couvercle sur l'autoclave en alignant le repère en **V** sur le couvercle avec le repère en **V** inversé sur la poignée du récipient (Fig. J). Pour verrouiller le couvercle, appuyez sur les poignées du couvercle pour comprimer le joint d'étanchéité et tournez le couvercle dans le sens indiqué pour le fermer (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que les poignées du couvercle se trouvent au-dessus des poignées du récipient. Ne tournez pas le couvercle au-delà de ce point.



- WARM**
- Appuyez sur . Le voyant **WARM** s'allume et la barre de progression commence à défiler de gauche à droite, indiquant que l'appareil est en cours de chauffage.
- Réchauffer des bocaux prend entre 20 et 40 minutes. La durée varie en fonction du nombre et de la taille des bocaux à réchauffer, ainsi que de la température initiale de l'eau.

Pendant ce temps, effectuez toutes les préparations alimentaires nécessaires. Faites également bouillir au moins 3 litres d'eau dans une grande bouilloire pour l'étape 13. Il faudra davantage d'eau si l'autoclave n'est pas rempli au maximum de sa capacité.

III. REMPLIR LES BOCAUX

- FILL JARS**
- Lorsque l'autoclave émet deux bips et que le voyant **FILL JARS** s'allume, les bocaux sont préchauffés et prêts à être remplis. L'autoclave continue à maintenir les bocaux au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à les remplir. Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il touche le cran d'arrêt. Les poignées du couvercle se trouvent au-delà des poignées du récipient. Soulevez le couvercle vers vous pour éloigner la vapeur.

Retirez un bocal à la fois de l'autoclave. Jetez l'eau contenue dans le bocal. Remplissez immédiatement le bocal avec les aliments et le liquide, selon la recette testée spécifique. Éliminez les bulles d'air en passant une spatule propre et non métallique autour du bocal. Nettoyez le bord du bocal avec un chiffon humide. Centrez un couvercle plat sur le bord du bocal, en vous assurant que le joint d'étanchéité touche le verre. Placez un anneau sur le couvercle et, du bout des doigts, vissez-le sur le bocal de manière uniforme et ferme (serrez du bout des doigts). Ne serrez pas trop, parce que l'air doit s'échapper des bocaux

pendant le traitement et le refroidissement. Placez le bocal sur la grille de mise en conserve immédiatement après le remplissage.

Répétez le processus à la page 37 pour chaque bocal.

13. Lorsque tous les bocaux sont placés dans l'autoclave, vérifiez le niveau d'eau. À l'aide d'un verre doseur ou d'un pichet, versez délicatement de l'eau bouillante (chauffée à l'étape 11) autour des bocaux jusqu'à ce que le niveau d'eau soit au moins 2,5 cm au-dessus du haut des bocaux.

ATTENTION! Pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures ou la vapeur, ne versez jamais d'eau bouillante directement d'une grande casserole dans l'autoclave.

14. Remettez le couvercle sur l'autoclave et verrouillez-le en suivant l'étape 10, à la page 37.

IMPORTANT : Vérifiez que le régulateur n'est PAS sur le couvercle et que le bouchon de surpression n'est PAS installé dans le couvercle.

IV. METTRE EN CONSERVE



15. Appuyez sur . **HEAT** s'allume et le temps de traitement programmé à l'étape 7 apparaît à l'écran. La barre de progression continue à défiler pendant que l'autoclave chauffe.

REMARQUE : Si un temps de traitement incorrect a été saisi, consultez la *question fréquemment* posée n° 1 à la page 57.



16. Lorsque la température de mise en conserve requise est atteinte, l'appareil émet deux bips et **CANNING** s'allume. L'autoclave est en cours de traitement et le minuteur commence le compte à rebours. La barre de progression cesse de défiler et commence à s'allumer par segments, dont la longueur augmente à mesure que le temps de traitement diminue (par exemple, si 15 minutes sur un temps de traitement de 20 minutes se sont écoulées, 75 % des barres sont allumées).

Pendant la mise en conserve, une quantité notable d'air/vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation et de l'évent/du verrou du couvercle. Vous entendez également un bruit d'ébullition.

V. REFROIDIR



17. Lorsque le temps de traitement est écoulé, l'autoclave émet 4 bips. Les voyants **COOL** et 5 s'allument à l'écran. À ce moment-là, déverrouillez et retirez délicatement le couvercle de l'autoclave pour la période de refroidissement.

ATTENTION! Pour éviter toute brûlure lors du retrait du couvercle de l'autoclave, inclinez le haut du couvercle vers vous afin d'éviter la vapeur et/ou l'eau bouillante.

La minuterie effectue un compte à rebours pendant la période de refroidissement. Pendant le compte à rebours, la barre de progression défile de droite à gauche pour indiquer que l'appareil est en train de refroidir.

VI. TERMINER



18. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet 10 bips et le mot **DONE** s'allume. Appuyez sur  la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
19. À l'aide d'une pince à bocal, retirez les bocaux en les soulevant à la verticale. Assurez-vous de ne pas incliner les bocaux, puisque cette manœuvre peut provoquer un siphonnage du liquide. Des particules alimentaires peuvent également se loger entre le bord du bocal et le couvercle et empêcher le bocal de se fermer hermétiquement. Placez les bocaux à la verticale sur une serviette ou une grille de refroidissement, à l'abri des courants d'air. Ne resserrez pas les anneaux. Laissez les bocaux refroidir naturellement. Vérifiez les joints au plus tôt 12 heures après, mais au plus tard 24 heures après. Voyez les pages 11 et 12 pour les renseignements « Après le traitement ».
20. **Lors du traitement de lots consécutifs :** Avant de réchauffer le lot suivant de bocaux, laissez refroidir l'eau dans l'autoclave ou remplacez-la par 3 litres d'eau fraîche. **REMARQUE :** Le fait de placer immédiatement les bocaux dans l'eau du lot précédent peut provoquer un choc thermique sur les bocaux en verre, ce qui peut entraîner des fissures et des cassures.

Si vous réutilisez l'eau, elle ne doit pas dépasser la ligne de remplissage de 3 litres (Fig. A, page 5). Versez l'excès d'eau dans une grande bouilloire. Portez à ébullition et utilisez cette eau pour recouvrir les bocaux remplis.
21. Pour mettre en conserve d'autres bocaux, répétez les étapes 6 à 20.
22. Une fois la mise en conserve terminée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez l'autoclave refroidir complètement. Videz l'eau de l'autoclave et nettoyez-le selon les instructions figurant à partir de la page 60.

LA MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE

Les ajustements en fonction de l'altitude

Lorsque vous utilisez l'autoclave pour la mise en conserve à l'eau bouillante à une altitude inférieure ou égale à 1 000 pieds, procédez selon la recette spécifique. Lorsque vous effectuez la mise en conserve à des altitudes plus élevées, procédez selon le tableau suivant.

TABLEAU D'ALTITUDE POUR LA MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE	
Altitude	Augmentation du temps de traitement des recettes
1 001 à 3 000 pi	+ 5 minutes
3 001 à 6 000 pi	+ 10 minutes
6 001 à 8 000 pi	+ 15 minutes

LA MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE *Les Fruits*

Choisissez des fruits fermes, bien mûrs, mais pas mous. Ne mettez pas en conserve des aliments trop mûrs.

Conserver la couleur

Certains fruits (pommes, abricots, nectarines, pêches et poires) ont tendance à noircir pendant leur préparation. Pour l'éviter, placez les fruits dans une solution composée de 3 g (3 000 ml) d'acide ascorbique pour 3,8 litres d'eau froide. L'acide ascorbique est disponible sous différentes formes :

Poudre pure : Utilisez 1 cuillère à thé de poudre pure, soit environ 3 g, par 3,8 litres d'eau.

Comprimés de vitamine C : Achetez des comprimés de 500 ml. Écrasez et dissolvez 6 comprimés par 3,8 litres d'eau.

Mélanges commerciaux d'acide ascorbique et citrique : Disponibles sous différentes marques. Utilisez-les selon les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.

Canning Liquids

Bien que les fruits aient une meilleure couleur, forme et saveur lorsqu'ils sont mis en conserve dans du sirop, ils peuvent également être mis en conserve dans du jus (comme du jus de pomme, de raisin blanc ou d'ananas) ou dans de l'eau.

Le sucre blanc est préférable au sucre brun pour la mise en conserve. Le sirop de maïs léger ou le miel peuvent être utilisés pour remplacer jusqu'à la moitié du sucre. Si vous souhaitez utiliser des substituts de sucre, suivez les instructions figurant sur l'emballage.

La quantité de sucre à utiliser pour préparer les sirops dépend de l'acidité des fruits et de vos préférences personnelles. Il faut garder à l'esprit que les fruits, lorsqu'ils sont chauffés, libèrent une partie de leur jus, ce qui dilue le sirop proportionnellement à la teneur en jus des fruits.

Utilisez le tableau des sirops comme guide pour préparer le sirop nécessaire à votre recette de mise en conserve. La recette du sirop peut être doublée ou triplée en fonction de la méthode de conditionnement et de la quantité de fruits mis en conserve à la fois.

SIROPS POUR LA MISE EN CONSERVE DE FRUITS			
Mélangez le sucre et l'eau dans une grande casserole. Portez à ébullition et maintenez le sirop chaud pendant que vous préparez les fruits. Utilisez comme indiqué dans la recette.			
Sirop	Sucre	Eau	Donne
Très léger	½ tasse	4 tasses	4½ tasse
Léger	1 tasse	4 tasses	4¾ tasses
Mi-épais	1¾ tasses	4 tasses	5 tasses
Épais	2¾ tasses	4 tasses	5½ tasses

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE : LES FRUITS

LES POMMES

Lavez, épluchez et épépinez les pommes. Coupez-les en tranches de 1,25 cm. Placez les pommes dans une solution d'acide ascorbique (page 40) pour éviter qu'elles ne noircissent pendant la préparation. Égouttez-les bien.

Appertisation à chaud : Ajoutez les pommes et le sirop (page 40), le jus ou l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps pour éviter que le mélange ne brûle. Mettez les pommes chaudes dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez les pommes de sirop chaud, de jus ou d'eau en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 20 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 300 mètres d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LA COMPOTE AUX POMMES

Lavez, épluchez, épépinez et coupez les pommes en tranches. Si vous le souhaitez, placez les tranches de pommes dans une solution d'acide ascorbique (page 40) pour éviter qu'elles ne noircissent. Égouttez-les bien. Placez les tranches dans une grande casserole. Ajoutez ½ tasse d'eau. Faites chauffer rapidement jusqu'à ce que les pommes soient tendres, en remuant de temps en temps pour éviter qu'elles ne brûlent. Passez-les au moulin à légumes ou au tamis. (Si vous préférez une compote avec des morceaux, ignorez cette étape.) Si vous le souhaitez, sucrez à votre goût. Réchauffez la compote jusqu'à ce qu'elle bouille. Versez-la dans des bocaux chauds en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et les fixer avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 15 minutes et ceux d'un litre pendant 20 minutes. Pour un traitement à plus de 1 000 pieds d'altitude, voyez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES ABRICOTS

Lavez les abricots bien mûrs et fermes. Si vous souhaitez les éplucher, plongez-les pendant une minute dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide et épluchez-les. Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Placez les abricots dans une solution d'acide ascorbique (page 40) pour éviter qu'ils ne noircissent pendant la préparation. Égouttez-les bien.

Appertisation à chaud : Ajoutez les abricots et le sirop (page 40), le jus ou l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Placez les abricots chauds, côté coupé vers le bas, dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez d'eau, de sirop ou de jus chaud, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Appertisation à froid : Placez les abricots crus, côté coupé vers le bas, dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud (page 40), de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Conservation dans l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 25 minutes et ceux d'un litre pendant 30 minutes. Pour une cuisson à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES BAIES

À l'exception des fraises et des baies de sureau

Choisissez des baies mûres et sucrées, de couleur uniforme. Lavez 1 à 2 litres de baies à la fois. Égouttez-les, retirez les tiges et les têtes, au besoin.

Appertisation à chaud : Utilisez cette méthode pour les baies plus fermes, notamment les bleuets, les raisins, les groseilles à maquereau et les airelles. Faites chauffer les baies dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes, puis égouttez-les. Ajoutez ½ tasse de sirop chaud (page 40), de jus ou d'eau dans les bocaux chauds. Remplissez les bocaux de baies chaudes en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 15 minutes. Pour un traitement à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

Appertisation à froid : Utilisez cette méthode pour les baies plus tendres, notamment les framboises et les mûres. Ajoutez ½ tasse de sirop chaud (page 40), de jus ou d'eau dans les bocaux chauds. Remplissez les bocaux de baies crues en laissant un espace libre de ½ pouce. Secouez doucement les bocaux pendant le remplissage pour bien tasser le contenu sans écraser les baies. Recouvrez d'eau, de sirop ou de jus chaud en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Conservation dans l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 15 minutes et ceux d'un litre pendant 20 minutes. Pour une cuisson à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES CERISES

Équeutez et lavez les cerises. Dénayautez-les si vous le souhaitez. Si vous les dénayautez, placez les cerises dans une solution d'acide ascorbique (page 40) pour éviter qu'elles ne noircissent à l'extrémité de la tige. Si vous mettez des cerises entières en conserve, piquez chaque cerise avec une aiguille propre pour éviter qu'elles ne se fendent.

Appertisation à chaud : Faites chauffer les cerises dans une grande casserole avec ½ tasse de sirop chaud (page 40), de jus ou d'eau par litre de cerises.

Couvrez la casserole et portez à ébullition. Mettez les cerises chaudes et le liquide de cuisson dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm.

Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml 15 minutes et ceux d'un litre pendant 20 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES NECTARINES ET LES PÊCHES-JAUNES

Lavez les nectarines ou les pêches bien mûres, mais pas molles. Ne traitez pas les nectarines ou les pêches à chair blanche, parce qu'il n'existe pas de recettes testées.

Vous pouvez laisser la peau des nectarines. Pour les pêches, détachez la peau en les plongeant 1 minute dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide. Pelez-les.

Coupez les fruits en deux et retirez les noyaux. Coupez-les en tranches si vous le souhaitez. Placez les fruits dans une solution d'acide ascorbique (page 40) pour éviter qu'ils ne noircissent pendant la préparation. Égouttez-les bien.

Appertisation à chaud : Ajoutez les fruits et le sirop (page 40), le jus ou l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Placez les fruits chauds, côté coupé vers le bas, dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

Mise en conserve à froid : Placez les fruits crus, côté coupé vers le bas, dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 25 minutes et ceux d'un litre pendant 30 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES POIRES

Lavez les poires. Épluchez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et retirez le cœur. Placez les poires dans une solution d'acide ascorbique (page 40) pour éviter qu'elles ne noircissent pendant la préparation. Égouttez-les bien.

Appertisation à chaud : Ajoutez les poires et le sirop (page 40), le jus ou l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 5 minutes. Mettez les poires chaudes dans des bocaux chauds en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 300 mètres d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES PRUNES

Équeutez et lavez les prunes fermes et mûres. Si vous souhaitez les mettre en conserve entières, piquez chaque côté à l'aide d'une fourchette. Les variétés à noyau libre peuvent être coupées en deux et dénoyautées.

Appertisation à chaud : Ajoutez les prunes et le sirop (page 40), le jus ou l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 2 minutes. Couvrez la casserole et laissez reposer pendant 20 à 30 minutes. Mettez les prunes chaudes dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud, de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Appertisation à froid : Mettez les prunes crues dans des bocaux chauds, en les tassant bien et en laissant un espace libre de 1,25 cm. Recouvrez de sirop chaud (page 40), de jus ou d'eau, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 20 minutes et ceux d'un litre pendant 25 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LA RHUBARBE

Coupez les feuilles. Lavez les tiges et coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm.

Appertisation à 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. Faites chauffer lentement la rhubarbe jusqu'à ébullition. Versez la rhubarbe chaude dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 15 minutes. Pour une altitude supérieure à 1 000 pieds, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LA MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE *Les tomates et les produits à base de tomates*

Les tomates et les produits à base de tomates peuvent être traités en toute sécurité à l'aide de la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante 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 permettre d'obtenir un produit en conserve plus nutritif. (Pour les instructions relatives à la mise en conserve sous pression, voyez la page 19).

L'acidification des tomates et des 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 destinées à la mise en conserve. N'utilisez que des tomates exemptes de maladies, de préférence mûries sur pied et fermes.

Ensuite, un acide doit être ajouté aux tomates, qu'elles soient transformées selon la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante ou selon la méthode de la mise en conserve sous pression. Pour garantir la sécurité 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 par bocal de 500 ml. Pour les litres, ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron en bouteille ou ½ cuillère à thé d'acide citrique.

Le sel

Les tomates et les produits à base de tomates peuvent être mis en conserve avec ou sans sel. Le sel est utilisé uniquement pour rehausser la saveur, parce qu'il n'est pas utilisé en quantité suffisante pour empêcher la détérioration. Si vous souhaitez ajouter du sel, utilisez uniquement du sel de conservation ou du sel de saumure. Le sel de table contient des agents anti-agglomérants qui peuvent rendre le liquide à l'intérieur des bocaux trouble.

La quantité de sel recommandée est de ½ cuillère à thé pour chaque bocal de 500 ml et 1 cuillère à thé pour chaque bocal d'un litre.

Conseil : Les herbes et les épices séchées peuvent être ajoutées sans risque à une recette de mise en conserve testée.

Le sel est facultatif pour la mise en conserve de la plupart des aliments.

L'ACIDIFICATION DES TOMATES EST OBLIGATOIRE.

Les tomates ont un pH proche de 4,6, ce qui signifie qu'il faut ajouter un acide pour obtenir un produit alimentaire sûr.

La plupart des aliments (ajoutez du sel de conserve, si désiré)		Tomates (choisissez l'une des options suivantes)	
AJOUTER AU BOCAL	Sel de conservation	Jus de citron en bouteille OU Acide citrique (pas de jus naturel)	
500 ml	½ c. à thé	1 c. à soupe	¼ c. à thé
LITRE	1 c. à thé	2 c. à soupe	½ c. à thé

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE : LES TOMATES ET LES PRODUITS À BASE DE TOMATES

LES TOMATES—ENTIÈRES OU COUPÉES EN DEUX (appertisation à l'eau)

Lavez des tomates mûres, fermes et lisses. Ramollissez la peau en plongeant les tomates dans de l'eau bouillante pendant 1 minute, puis dans de l'eau froide. Pelez-les et retirez le cœur. Laissez-les entières ou coupez-les en deux, ou en quatre si elles sont grosses.

Appertisation à chaud : Placez les tomates préparées dans une grande casserole et ajoutez juste assez d'eau pour les recouvrir. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 5 minutes. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 45). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 45). Mettez les tomates chaudes dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Remplissez les bocaux avec le liquide de cuisson chaud, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Appertisation à froid : Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 45). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 45). Mettez les tomates préparées dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Remplissez les bocaux chauds d'eau bouillante, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 40 minutes et ceux d'un litre pendant 45 minutes. Pour une altitude supérieure à 1 000 pieds, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES TOMATES—ENTIÈRES OU COUPÉES EN DEUX (Appertisation à froid sans ajout de liquide)

Lavez des tomates mûres, fermes et lisses. Ramollissez la peau en plongeant les tomates dans l'eau bouillante pendant 1 minute, puis dans l'eau froide. Pelez-les et retirez le cœur. Laissez-les entières ou coupez-les en deux.

REMARQUE : Les tomates appertisées à froid se séparent en un liquide et un solide pendant la transformation, les solides se forment au-dessus du liquide. Ce phénomène est dû à une enzyme qui provoque la décomposition des tomates lorsqu'elles sont chauffées. Le goût et la qualité nutritionnelle ne sont pas affectés par ce changement.

Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 45). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 45). Remplissez les bocaux de tomates crues, en pressant sur elles jusqu'à ce que l'espace soit rempli de jus. Laissez un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml et d'un litre pendant 85 minutes*. Pour une altitude supérieure à 1 000 pieds, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

*Les tomates appertisées à froid sans ajout de liquide nécessitent un temps de traitement long, soit 85 minutes. Pour ce temps de traitement prolongé, commencez avec 5 cm d'eau bouillante au-dessus du haut des bocaux (au lieu des 2,5 cm habituels).

LE JUS DE TOMATES

Lavez des tomates mûres et juteuses. Retirez le cœur et coupez les parties abîmées ou décolorées. Pour éviter que le jus ne se sépare, coupez rapidement environ 500 g de tomates en quartiers et mettez-les directement dans une grande casserole. Faites chauffer immédiatement jusqu'à ébullition tout en écrasant les tomates. Continuez à ajouter lentement et à écraser les quartiers de tomates fraîchement coupés dans le mélange bouillant. Assurez-vous que le mélange bout constamment et vigoureusement pendant que vous ajoutez les tomates. Laissez mijoter 5 minutes après avoir ajouté tous les morceaux.

Si la séparation du jus n'est pas un problème, il suffit de couper les tomates en tranches ou en quartiers dans une grande casserole. Écrasez, chauffez et laissez mijoter pendant 5 minutes avant d'extraire le jus.

Passez le jus chauffé à travers un tamis ou un moulin à légumes pour éliminer la peau et les pépins. Faites chauffer à nouveau le jus jusqu'à ébullition.

Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 45). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 45). Remplissez les bocaux chauds de jus de tomates chaud, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 35 minutes et ceux d'un litre pendant 40 minutes. Pour une altitude supérieure à 1 000 pieds, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LA SAUCE AUX TOMATES

Préparez et pressez les tomates comme vous le feriez pour faire du jus de tomates (voyez la recette ci-dessus). Faites chauffer dans une grande casserole jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance désirée. Laissez mijoter jusqu'à ce que le volume soit réduit d'environ un tiers pour une sauce claire ou de moitié pour une sauce épaisse. Ajoutez du jus de citron en bouteille ou de l'acide citrique dans les bocaux chauds (page 45). Ajoutez du sel, si vous le souhaitez (page 45). Versez la sauce chaude dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 35 minutes et ceux d'un litre pendant 40 minutes. Pour une altitude supérieure à 1 000 pieds, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

LES RECETTES DE MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE :

Les recettes des pages 48 à 51 sont mises en conserve en toute sécurité selon la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante. N'utilisez pas la méthode de mise en conserve sous pression pour ces recettes, puisque la qualité des aliments serait inacceptable.

IMPORTANT : Les bocaux utilisés pour les trois recettes de conserves (marquées d'un ♦) devront être stérilisés, parce que le temps de traitement est inférieur à 10 minutes. Pour stériliser les bocaux, faites-les bouillir pendant 10 minutes. Si vous vivez à une altitude de 1 000 pieds ou plus, faites bouillir les bocaux une minute supplémentaire pour chaque tranche de 1 000 pieds d'altitude supplémentaire. Si vous préférez, au lieu de stériliser les bocaux, vous pouvez augmenter le temps de traitement à 10 minutes. Le temps de traitement supplémentaire n'est pas nocif pour la plupart des gels.

LA SALSA AUX TOMATES

7 litres de tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux*	2 tasses de jus de citron ou de lime en bouteille
5 tasses d'oignons hachés	2 c. à soupe de sel
4 tasses de piments verts longs épépinés et hachés	1 c. à soupe de poivre noir
½ tasse de piments jalapeño épépinés et finement hachés	<i>Ingrédients facultatifs :</i>
6 gousses d'ail finement hachées	3 c. à soupe d'origan séché
	2 c. à soupe de cumin moulu
	2 c. à soupe de coriandre fraîche

**Cette recette fonctionne mieux avec des tomates Roma. Les tomates à trancher, telles que les tomates Beefsteak, nécessitent un temps de cuisson initial beaucoup plus long pour obtenir une consistance souhaitable.*

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.

Il n'est pas nécessaire d'éplucher les piments jalapeños. La peau des longs piments verts peut être dure. Si vous choisissez d'éplucher les piments, lavez-les et séchez-les, puis fendez chaque piment sur le côté pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites cloquer la peau en plaçant les piments dans un four chaud (200 °C) ou sous le gril pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la peau cloque.

Une fois la peau cloquée, placez les piments dans une casserole et couvrez-les d'un linge humide. Laissez refroidir quelques minutes, puis retirez la peau. Jetez les graines et hachez les piments.

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

Versez la salsa chaude dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 1,25 cm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux pendant 15 minutes. Pour une conservation à plus de 300 mètres d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Donne environ 16 à 18 litres

LE BEURRE DE POMMES ❖

Les pommes recommandées comprennent les suivantes : Jonathan, Winesap, Stayman, Golden Delicious et McIntosh.

8 lb de pommes	2¼ tasses de cassonade tassée
2 tasses de cidre de pomme	2 c. à soupe de cannelle moulue
2 tasses de vinaigre	1 c. à soupe de clous de girofle
2¼ tasses de sucre	moulus

Lavez les pommes. Retirez les tiges, coupez-les en quartiers et épépinez-les. Faites cuire les pommes lentement dans le cidre et le vinaigre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passez les fruits au tamis, au moulin à légumes ou à la passoire. Faites cuire la pulpe de fruit avec le sucre et les épices, en remuant fréquemment. Pour vérifier la cuisson, prélevez une cuillerée et éloignez-la de la vapeur pendant 2 minutes. La cuisson est terminée si le beurre reste en forme de monticule sur la cuillère. Une autre façon de déterminer si le beurre est suffisamment cuit consiste à en verser une petite quantité dans une assiette. Si aucun liquide ne se sépare autour du beurre, il est prêt à être mis en conserve. Versez le beurre chaud dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 6 mm.

Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 250 ml et de 500 ml pendant 5 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

Donne 8 à 9 bocaux de 500 ml

Recette de beurre de pomme adaptée du « Guide complet de la mise en conserve domestique », Bulletin d'information agricole n° 539, USDA, révisé en 2015. Centre national pour la conservation des aliments à domicile.

LA GELÉE DE RAISINS ♦

5 tasses de jus de raisin
(environ 3½ lb de raisins et
environ 1 tasse d'eau)

1 sachet de pectine en poudre
7 tasses de sucre

Pour préparer le jus : Triez, lavez et égrappez les raisins bien mûrs. Dans une grande casserole, écrasez environ 3 ½ lb de raisins et ajoutez juste assez d'eau pour les recouvrir, soit environ 250 ml. Couvrez et portez à ébullition à feu vif. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes. Versez le contenu de la casserole dans un sac à gelée humide et suspendez le sac pour égoutter le jus dans un grand bol. Laissez le jus s'égoutter sans le remuer pendant toute la nuit dans un endroit frais. Filtrez à travers deux couches de gaze humide pour éliminer les cristaux qui se sont formés.

Pour faire la gelée : Dans une grande casserole, mélangez le jus et la pectine ; remuez bien. Placez sur feu vif et, en remuant constamment, portez rapidement à ébullition. Ajoutez le sucre, continuez à remuer et portez à nouveau à ébullition. Laissez bouillir pendant 1 minute. Retirez du feu et écumez rapidement. Versez immédiatement la gelée chaude dans des bocaux chauds, en laissant un espace libre de 6 mm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 250 ml et de 500 ml pendant 5 minutes. Pour une stérilisation à plus de 300 mètres d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

Donne environ 8 bocaux de 250 ml

Recette de gelée de raisin adaptée de « Comment faire des gelées, des confitures et des conserves à la maison », Home and Garden Bulletin n° 56. Extension Service, Département de l'Agriculture des États-Unis. Réimpression de 1982. Centre national pour la conservation des aliments à domicile, juin 2005.

LA CONFITURE AUX FRAISES ♦

5½ tasses de fraises écrasées
(environ 3 boîtes de fraises de
1 litre)

1 sachet de pectine en poudre
8 tasses de sucre

Pour préparer les fruits : Triez et lavez les fraises bien mûres ; retirez les tiges et les calices. Écrasez les baies.

Pour faire la confiture : Mesurez les fraises écrasées dans une grande casserole. Ajoutez la pectine et mélangez bien. Placez sur feu vif et, en remuant constamment, portez rapidement à ébullition jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur toute la surface. Ajoutez le sucre, continuez à remuer et portez à nouveau à ébullition. Laissez bouillir pendant 1 minute en remuant constamment. Retirez du feu. Écumez au besoin. Versez immédiatement la confiture chaude dans des bocaux chauds en laissant un espace libre de 6 mm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec les anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 250 ml et de 500 ml pendant 5 minutes. Pour une stérilisation à plus de 300 mètres d'altitude, consultez la page 39 pour connaître le temps supplémentaire recommandé.

Donne environ 9 à 10 bocaux de 250 ml

Recette de confiture de fraises adaptée de « Comment faire des gelées, des confitures et des conserves à la maison. Bulletin Maison et Jardin n° 56. Service de vulgarisation, Département de l'Agriculture des États-Unis. Réimpression de 1982. Centre national pour la conservation des aliments à domicile, juin 2005.

LES CORNICHONS FRAIS À L'ANETH

- | | |
|---|---|
| 8 lb de concombres à cornichons entiers de 3 à 5 pouces | 3 c. à soupe de graines de moutarde entières (1 c. à thé par bocal de 500 ml) |
| 7,5 litres d'eau | 14 têtes d'aneth frais (1½ tête par bocal de 500 ml) OU |
| 1¼ tasse de sel de conserve ou de saumure (divisé) | 4½ c. à soupe de graines d'aneth (1½ c. à thé par bocal de 500 ml) |
| 1½ litre de vinaigre (5 % d'acidité) | |
| ¼ tasse de sucre | |
| 2 litres d'eau | |
| 2 c. à soupe d'épices à cornichons entières | |

Lavez les concombres. Coupez une tranche de 1,5 mm à l'extrémité fleurie et jetez-la, mais laissez 6 mm de tige. Dissolvez 180 g de sel dans 7,5 litres d'eau. Versez sur les concombres et laissez reposer 12 heures. Égouttez. Dans une grande casserole, mélangez le vinaigre, 120 g de sel, le sucre et 7,5 litres d'eau.

Ajoutez les épices à marinade mélangées, enveloppées dans un linge blanc propre. Portez à ébullition. Remplissez les bocaux chauds avec les concombres. Ajoutez 1 cuillère à thé de graines de moutarde et 1½ tête d'aneth frais par pinte. Recouvrez de liquide de marinade bouillant, en laissant un espace libre de 6 mm. Éliminez les bulles d'air. Nettoyez le bord des bocaux. Placez les couvercles et fixez-les avec des anneaux.

Mise en conserve à l'eau bouillante : Traitez les bocaux de 500 ml pendant 10 minutes et ceux de 1 litre pendant 15 minutes. Pour une mise en conserve à plus de 1 000 pieds d'altitude, consultez la page 39 pour connaître l'augmentation de temps recommandée.

Donne environ 7 à 9 bocaux de 500 ml

REMARQUE : De nombreuses autres recettes testées pour la mise en conserve de confitures et gelées, cornichons et condiments, et salsa sont disponibles auprès du Centre national pour la conservation des aliments à domicile (nchfp.uga.edu) ou dans ces sources fiables :

« *So Easy to Preserve* », Cooperative Extension The University of Georgia, bulletin 989 ; « *Ball Blue Book Guide to Preserving* » ; « *Bernardin Complete Book of Home Preserving* ».

LE DÉPANNAGE

Les problèmes liés aux aliments mis en conserve

- Le bris d'un bocal pendant le traitement est causé par : (1) un remplissage trop compact ou excessif du bocal ; (2) un bocal affaibli, ébréché ou fêlé ; (3) un bocal qui touche le fond de l'autoclave ; (4) un serrage insuffisant de l'anneau à visser ; (5) l'usage d'un bocal autre que des bocaux Mason.
- La perte de liquide des bocaux pendant le traitement est causée par : (1) un remplissage trop compact ou excessif des bocaux ; (2) un serrage insuffisant des anneaux à visser.

Si du liquide est perdu pendant le traitement, n'ouvrez pas le bocal pour le remplacer. La perte de liquide n'entraînera pas de détérioration, mais les aliments situés au-dessus du liquide se décoloreront. Si au moins la moitié du liquide a disparu, placez le bocal au réfrigérateur et consommez les aliments dans les 3 jours.

- Le surissement sans bombage, un type de détérioration alimentaire, est causé par la mise en conserve d'aliments trop mûrs, par le fait de laisser les aliments précuits trop longtemps dans le bocal avant leur traitement, ou par le fait de laisser les bocaux trop longtemps dans l'autoclave après leur traitement. Il peut être évité en utilisant des aliments frais, en traitant, refroidissant et conservant correctement les aliments, et en retirant rapidement les bocaux de l'autoclave après leur traitement. Le surissement sans bombage ne montre aucun signe de détérioration jusqu'à l'ouverture du bocal. Le surissement sans bombage ne présente pas de risque pour la santé, mais altère le goût des aliments. Il est conseillé de jeter les aliments concernés.
- La détérioration des aliments ou le mauvais scellage des bocaux est causé par : (1) le non-respect des recettes et des temps de traitement ; (2) le fait de ne pas essuyer le bord du bocal avant de placer le couvercle ; (3) la présence d'aliments, de graines ou de graisse entre le couvercle et le bocal ; (4) des bocaux ébréchés, fissurés ou dont les bords sont coupants ; (5) le fait de ne pas serrer correctement les anneaux à visser ; (6) le fait de retourner les bocaux pendant qu'ils refroidissent et se scellent.
- Si un bocal n'est pas hermétique une fois complètement refroidi, et qu'au moins 12 heures, mais pas plus de 24 heures se sont écoulées après la mise en conserve, les aliments peuvent être réfrigérés et consommés dans les 3 jours. D'autres options consistent à congeler les aliments ou à les retraiter selon la recette de mise en conserve. Si vous choisissez de les retraiter, retirez les couvercles et réchauffez les aliments et/ou le liquide. Utilisez la méthode d'appertisation à chaud. Mettez les aliments dans des bocaux propres et chauffés, en laissant un espace libre approprié. Éliminez les bulles d'air et nettoyez le bord des bocaux. Placez de nouveaux couvercles sur les bocaux et fixez-les avec des anneaux. Retraitez pendant toute la durée de traitement recommandée. **Si plus de 24 heures se sont écoulées depuis que l'autoclave a affiché DONE et que le joint est défectueux, les aliments ne sont plus sûrs. Jetez-les immédiatement.**

De plus, si un code d'erreur avec un  ou  apparaît pendant la mise en conserve sous pression, les aliments peuvent être conservés en les réfrigérant, en les congelant ou en les retraitant.

- La moisissure ne peut se former qu'en présence d'air. Par conséquent, les bocaux ne sont pas scellés si de la moisissure est présente. Jetez le contenu.
- Le dépôt noir que l'on trouve parfois sous le couvercle est causé par les tanins contenus dans les aliments ou par le sulfure d'hydrogène libéré par la chaleur lors du traitement. Il n'indique pas que les aliments sont avariés.
- La perte de couleur des betteraves pendant la mise en conserve est généralement due à la variété de betteraves utilisée. Les variétés Ruby Queen et Detroit Red conservent bien leur couleur. Pour réduire la perte de couleur, précuisez les betteraves avec la racine entière et 2,5 à 5 cm de tige. Retirez la tige et la racine après la précuisson.

LE DÉPANNAGE

Les codes d'erreur

L'autoclave est programmé pour afficher des codes d'erreur et émettre une alerte en cas d'erreur dans la procédure de traitement ou de mauvais fonctionnement du produit. L'alerte consiste en une tonalité continue pendant 5 secondes, suivie de bips répétés d'une seconde. Veuillez à noter le code d'erreur affiché avant de débrancher l'autoclave.

Consultez le tableau suivant pour obtenir des explications et des solutions.

Code	Cause	Solution
E1, E2, E4, E5	L'autoclave a été endommagé, altéré ou est défectueux.	Débranchez l'autoclave et appelez le service clientèle (voyez la page 65).
E3 Le code peut apparaître à n'importe quelle étape de la mise en conserve sous pression et à l'eau bouillante	L'autoclave est surchauffé parce qu'il n'y a plus d'eau ou en raison d'une quantité d'eau insuffisante.	• Débranchez l'autoclave. • Retirez le régulateur s'il est encore présent sur le couvercle. • Déverrouillez et retirez le couvercle. • Laissez refroidir l'autoclave pendant 15 minutes. • Pour la mise en conserve sous pression, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage de 3 litres. Pour la mise en conserve à l'eau bouillante, ajoutez de l'eau jusqu'à 1 pouce au-dessus des bords. • Verrouillez le couvercle et branchez l'autoclave. • Sélectionnez le programme et le temps de traitement, puis appuyez sur .* REMARQUE : Si le code E3 s'affiche lors de la mise en conserve sous pression et que l'icône  est allumée, il sera nécessaire de laisser la pression baisser naturellement jusqu'à ce que l'évent/le verrou du couvercle s'abaisse avant de déverrouiller et de retirer le couvercle. Pour de plus amples renseignements, consultez la page 53.
E10 Le code peut apparaître seulement pendant la phase JAR WARMING de la mise en conserve sous pression et à l'eau bouillante	La mise en conserve a généré une pression pendant la phase JAR WARMING, parce que le régulateur était installé sur le couvercle.	• Débranchez l'autoclave. • Attendez que l'évent/le verrou du couvercle s'abaisse. • Retirez le régulateur. • Déverrouillez et retirez le couvercle. • Ajoutez de l'eau, au besoin. • Verrouillez le couvercle et rebranchez l'autoclave. • Sélectionnez le programme et le temps de traitement, puis appuyez sur .*

* Appuyez à nouveau sur  pour afficher l'icône . À ce stade, le régulateur ne doit PAS se trouver sur le couvercle.

Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que l'icône  s'affiche. Cela indique que l'appareil a ignoré la phase de réchauffement des bords et qu'il chauffe pour passer à la phase suivante.

Code	Cause	Solution
E20 Le code apparaît seulement lors de la mise en conserve sous pression	L'autoclave a développé une pression pendant la phase VENTING, parce que le régulateur était installé sur le couvercle.	• Suivez la solution indiquée à la page 54 pour le code E10.
E21 Le code apparaît seulement lors de la mise en conserve sous pression	Le régulateur n'a pas été installé après la fin de la phase VENTING.	• Débranchez l'autoclave. • Déverrouillez et retirez le couvercle. • Laissez refroidir l'autoclave pendant 15 minutes. • Ajoutez de l'eau, au besoin. • Verrouillez le couvercle et rebranchez l'autoclave. • Sélectionnez le programme et le temps de traitement, puis appuyez sur .*
E30 Le code apparaît seulement lors de la mise en conserve à l'eau bouillante	L'autoclave a développé une pression parce que le régulateur était installé sur le couvercle. L'autoclave est en surchauffe en raison d'un niveau d'eau insuffisant ou de l'absence d'eau.	• Débranchez l'autoclave. • Attendez que l'évent/le verrou du couvercle s'abaisse. • Retirez le régulateur. • Déverrouillez et retirez le couvercle. • Vérifiez le niveau d'eau ; ajoutez de l'eau, au besoin. • Verrouillez le couvercle et rebranchez l'autoclave. • Sélectionnez le programme et le temps de traitement, puis appuyez sur .*
 E40 et  E50 Les codes apparaissent seulement lors de la mise en conserve sous pression	L'autoclave a détecté une chute de pression pendant la phase CANNING due : • Au retrait du régulateur. • À une fuite du joint d'étanchéité parce qu'il est endommagé ou doit être remplacé. • L'évent/le verrou du couvercle est desserré.	• Débranchez l'autoclave. • Laissez l'autoclave évacuer la pression jusqu'à ce que l'évent/le verrou du couvercle s'abaisse. • Retirez le régulateur, s'il est toujours présent sur le couvercle. • Déverrouillez et retirez le couvercle. • Serrez le bouchon de l'évent/du verrou du couvercle jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Voyez la page 60. Le processus de mise en conserve n'est pas terminé. Pour vous assurer que vos aliments sont propres à la consommation, ils doivent être retraités pendant toute la durée requise (voyez la page 52 pour de plus amples renseignements). REMARQUE : Si la perte de pression est due au joint d'étanchéité, celui-ci doit être remplacé avant de réutiliser l'autoclave. Pour commander des pièces de rechange, reportez-vous à la page 65.

Code	Cause	Solution
 E41 Le code apparaît seulement lors de la mise en conserve sous pression	L'autoclave n'a pas atteint la température de mise en conserve appropriée dans le délai requis pour les raisons suivantes : • Le joint d'étanchéité n'est pas dans le couvercle. • Le bouchon de surpression n'est pas dans le couvercle. • Le régulateur n'est pas sur la soupape d'évacuation. • L'évent/le verrou du couvercle ne s'est pas soulevé. • L'évent/le verrou du couvercle est desserré.	• Suivez les mesures correctives indiquées à la page 55 pour les codes E40 et E50. De plus : • Vérifiez que le joint d'étanchéité, le bouchon de surpression et le joint de l'évent/du verrou du couvercle sont en bon état et correctement installés dans le couvercle. • Une fois la ventilation terminée, n'oubliez pas de placer le régulateur sur la soupape d'évacuation et d'appuyer sur  pour passer à la mise en conserve. • Serrez le bouchon de l'évent/du verrou du couvercle jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Voyez la page 60.
 E60 Le code apparaît seulement lors de la mise en conserve sous pression	L'autoclave a détecté une libération prématurée de la pression pendant la phase COOLING due : • Au retrait du régulateur. • À une fuite du joint d'étanchéité parce qu'il est endommagé ou doit être remplacé.	• Suivez la procédure de dépannage pour le code E50, page 55.

LE DÉPANNAGE

Les questions fréquemment posées

1. J'ai accidentellement sélectionné la mauvaise méthode de mise en conserve et/ou le mauvais temps de traitement, puis lancé le programme. Que dois-je faire?

Appuyez sur  (le bouton d'annulation) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Ainsi, vous pourrez recommencer et sélectionner le bon programme. La manière de procéder dépendra du moment où vous vous êtes aperçu de votre erreur. Voyez ci-dessous :

Si vous vous en apercevez pendant les phases **INSERT JARS**, **FILL JARS**, ou **VENT** de la mise en conserve sous pression, **OU** pendant la phase **CANNING** de la fonction de mise en conserve à l'eau bouillante :

- Sélectionnez la méthode de mise en conserve appropriée et/ou réglez le temps de traitement approprié. Appuyez  une fois pour activer le programme.
- Appuyez à nouveau sur  pour afficher l'icône . À ce stade, le régulateur ne doit PAS se trouver sur le couvercle.
- Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que l'icône s'affiche . Ainsi, vous savez que l'appareil a ignoré la phase de préchauffage des bocaux et qu'il est en train de chauffer pour passer à la phase suivante.

Si vous le constatez pendant la phase de **CANNING** de la fonction de mise en conserve sous pression, comme indiqué par l'icône  :

- Laissez la pression réduire naturellement jusqu'à ce que l'évent/le verrou du couvercle s'abaisse. Une fois que l'évent/le verrou du couvercle s'est abaissé, retirez le régulateur. Déverrouillez et retirez le couvercle.
- Vérifiez si les couvercles des bocaux sont bien scellés. Si les couvercles sont scellés, il sera nécessaire de les retirer et de les remplacer par des neufs.
- Sélectionnez la méthode de mise en conserve appropriée et/ou réglez le temps de traitement approprié. Appuyez  une fois pour activer le programme.
- Appuyez à nouveau sur  pour afficher l'icône . À ce stade, le régulateur ne doit PAS se trouver sur le couvercle.
- Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que l'icône s'affiche . Ainsi, vous savez que l'appareil a ignoré la phase de réchauffement des bocaux et qu'il chauffe pour passer à la phase suivante. **REMARQUE** : Si vous sélectionnez à nouveau **PRESSURE CAN**, l'autoclave effectue une autre période de ventilation avant que le programme ne passe à la mise en conserve.

2. Pourquoi faut-il autant d'eau lorsque j'utilise la méthode de mise en conserve à l'eau bouillante?

Cet autoclave suit les directives de l'USDA qui exigent 2,5 à 5 cm d'eau bouillante au-dessus des bocaux. Ainsi, vous pouvez utiliser n'importe quelle recette approuvée pour la mise en conserve à l'eau bouillante dans cet autoclave numérique.

3. Lors de la mise en conserve à l'eau bouillante, une fois les bocaux remplis, puis-je utiliser de l'eau chaude du robinet à la place de l'eau bouillante pour recouvrir les bocaux remplis?

Non. Cet autoclave suit les directives de l'USDA qui exigent que de l'eau bouillante soit utilisée pour recouvrir les bocaux.

4. De la vapeur s'échappe autour du couvercle de l'autoclave. Pourquoi?

Le joint d'étanchéité n'a pas été installé dans le couvercle de l'autocuiseur.

REMARQUE : Si le joint d'étanchéité n'est pas en place pendant la mise en conserve, l'autoclave fuit et la pression ne s'accumule pas.

Une fuite peut également se produire si le joint d'étanchéité doit être remplacé. Voyez la page 62.

5. Je ne mets que de l'eau et des bocaux dans l'autoclave. Pourquoi dois-je vérifier la soupape d'évacuation avant chaque utilisation?

Des erreurs peuvent se produire lors du traitement. Les aliments peuvent s'échapper des bocaux. Les bocaux peuvent se casser. Certaines régions ont une eau riche en dépôts minéraux. Conformément aux meilleures pratiques, la soupape d'évacuation doit être vérifiée avant chaque utilisation et nettoyée, au besoin. Voyez la page 60.

6. Puis-je utiliser mes recettes préférées testées pour les autoclaves sur cuisinière dans l'autoclave électrique?

Oui, l'autoclave numérique Precise de Presto^{MD} utilise les directives de traitement standard testées par la science pour la mise en conserve sous pression et la mise en conserve à l'eau bouillante issues de la publication de l'USDA intitulée « Guide complet de la mise en conserve à domicile. Il s'agit des mêmes recettes que celles utilisées avec les autoclaves Presto^{MD} sur cuisinière.

7. Est-il sûr d'utiliser des recettes de mise en conserve trouvées sur Internet ou transmises par la famille?

Utilisez toujours des sources fiables qui proposent des procédures, des recettes et des temps de traitement actuels et testés par la science. Ces renseignements sont disponibles dans ce manuel d'instructions ou sur www.GoPresto.com. De plus, le National Center for Home Food Preservation (nchfp.uga.edu) et votre service local de vulgarisation agricole sont également des sources fiables de renseignements sur la mise en conserve domestique et les procédures de traitement établies. Il est essentiel de n'utiliser que des recettes de mise en conserve testées par la science pour garantir la sécurité et la réussite de votre projet de mise en conserve

domestique. Les renseignements sur la mise en conserve publiés avant 2015 peuvent être incorrects et présenter un risque grave pour la santé.

8. Puis-je utiliser des bocaux plus petits que ceux indiqués dans ma recette de mise en conserve?

Si vous utilisez une recette testée par la science, vous pouvez utiliser des bocaux en verre destinés à la mise en conserve domestique plus petits que ceux indiqués dans la recette. Cependant, vous devez respecter le temps de traitement indiqué pour le plus petit bocal dans la recette. N'utilisez jamais de bocaux plus grands que ceux indiqués.

9. Est-il sécuritaire de mettre mes restes en conserve?

Il n'est pas sécuritaire de mettre les restes en conserve et ça ne devrait pas être fait. La mise en conserve est une science et de nombreux facteurs entrent en jeu (type d'aliment, acidité ou pH de l'aliment, densité de l'aliment, pénétration de la chaleur). Lorsque vous modifiez une recette ou utilisez des recettes non testées, vous modifiez le résultat et la sécurité du produit en conserve. N'utilisez que des recettes de mise en conserve testées. Ajoutez tout ingrédient spécial aux produits en conserve lorsque vous êtes prêt à les utiliser.

10. Peut-on laisser les bocaux traités dans l'autoclave pendant la nuit ou pendant une période prolongée après la fin de la mise en conserve?

Non. Les bocaux doivent être retirés dans les deux heures suivant la mise en conserve. Si les bocaux traités sont laissés dans l'autoclave pendant la nuit ou pendant une période prolongée, ça peut entraîner un goût aigre, un type de détérioration des aliments.

11. Puis-je utiliser le lave-vaisselle pour chauffer mes bocaux?

Oui, mais vous ne pouvez pas sauter la phase **JAR WARMING**. Cette phase permet non seulement de réchauffer les bocaux, mais aussi de chauffer l'autoclave et l'eau qu'il contient en vue de la phase suivante de la mise en conserve.

NOTES

LE NETTOYAGE

Après chaque utilisation

1. Lorsque l'autoclave a complètement refroidi, retirez le joint d'étanchéité du couvercle. Ensuite, tenez le couvercle à la lumière et regardez à travers la soupape d'évacuation pour vous assurer qu'elle n'est pas bouchée. Si elle est bouchée ou partiellement bouchée, nettoyez la soupape d'évacuation et l'écrou de la soupape d'évacuation à l'aide d'une petite brosse ou d'un cure-pipe (Fig. K et Fig. L).

2. Lavez le joint d'étanchéité, le couvercle et la grille de mise en conserve dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Réinstallez le joint d'étanchéité dans le couvercle.

NE lavez AUCUNE pièce de l'autoclave au lave-vaisselle.

3. Après la mise en conserve sous pression, videz l'eau de l'autoclave dans l'évier. Lorsque vous videz l'eau, assurez-vous que le panneau de réglage est tourné vers le haut afin qu'il ne soit pas mouillé ou endommagé. Après la mise en conserve à l'eau bouillante, utilisez un pichet gradué pour retirer la majeure partie de l'eau.

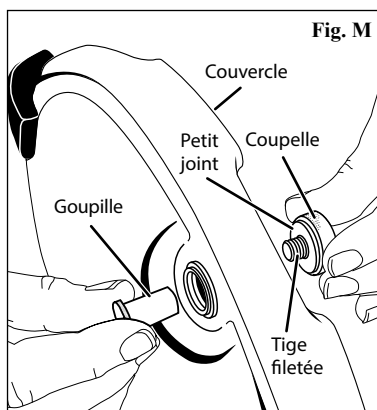
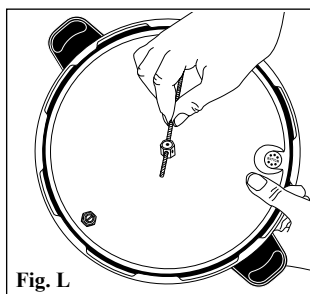
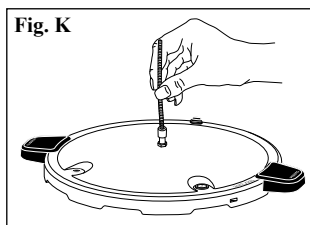
4. Nettoyez l'intérieur du récipient de l'autoclave avec un chiffon humide et savonneux. Rincez ensuite soigneusement l'intérieur et séchez-le complètement.

ATTENTION! Pour éviter tout risque d'électrocution et de dommage à l'autoclave, ne plongez jamais le récipient de l'autoclave ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

Au besoin

L'évent/le verrou du couvercle

1. Retirez l'évent/le verrou du couvercle de l'autoclave pour le nettoyer. Saisissez et maintenez fermement la partie en forme de coupelle située sous le couvercle avec vos doigts (Fig. M). À l'aide des doigts de votre autre main, tournez la partie en forme de goupille de l'évent/du verrou du couvercle situé sur le dessus du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la goupille se détache de la partie en forme de coupelle. Soulevez la goupille pour la retirer du couvercle, puis retirez la coupelle située sous le couvercle.

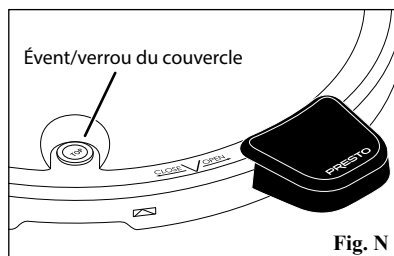


Retirez délicatement le petit joint d'étanchéité de la tige filetée situé sur la partie en forme de coupelle. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Utilisez un chiffon doux ou une petite brosse en nylon pour nettoyer le trou du couvercle.

2. Pour remonter l'évent/le verrou du couvercle, placez le petit joint sur la tige filetée de la partie en forme de coupelle. Réinsérez la partie en forme de coupelle en poussant la tige filetée à travers l'ouverture de l'évent/du verrou du couvercle à partir du dessous du couvercle (Fig. M).

Vissez la partie à goupille dans le sens des aiguilles d'une montre sur la tige filetée jusqu'à ce qu'elle soit serrée à la main. N'utilisez pas de clé pour serrer l'évent/le verrou du couvercle. Un serrage excessif peut provoquer le plissement du joint en caoutchouc, ce qui empêchera l'autoclave de fermer hermétiquement.

Lorsqu'il est correctement installé, le mot (TOP) sera visible sur l'évent/le verrou du couvercle lorsque vous regardez l'extérieur du couvercle (Fig. N). Vérifiez régulièrement que ces deux pièces sont bien serrées.



L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

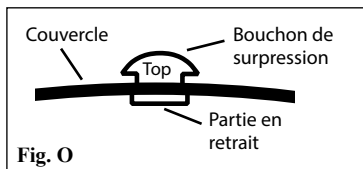
Le récipient de l'autoclave

- Il est normal que l'intérieur de l'autoclave se décolore. Cette décoloration, qui n'est pas nocive, est le résultat de l'interaction entre les différents minéraux présents dans l'eau et l'aluminium de l'autoclave. Pour minimiser cette décoloration, ajoutez 1 cuillère à thé de crème de tartre ou 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc à l'eau contenue dans l'autoclave à chaque utilisation.
- Les piqûres sont causées par l'interaction de l'aluminium avec d'autres métaux en présence d'humidité. Pour réduire les piqûres, lavez, rincez et séchez soigneusement le récipient de l'autoclave après chaque utilisation. Au moins une fois par an, frottez l'intérieur du récipient de l'autoclave avec un nettoyant abrasif, notamment le nettoyant pour aluminium et acier inoxydable Cameo*. Rangez toujours l'autoclave dans un endroit sec.
- Ne frappez pas le bord du récipient de l'autoclave avec un ustensile en métal. Vous pourriez causer des entailles qui pourraient endommager le bord et laisser s'échapper la vapeur.
- Ne versez pas d'eau dans un autoclave sec et surchauffé, vous pourriez fissurer le métal.
- Si le récipient de l'autoclave ou les poignées du couvercle se desserrent, resserrez-les à l'aide d'un tournevis.

**Cameo est une marque déposée de Armaly Sponge Company. National Presto n'est pas affiliée à cette entreprise.*

Le joint d'étanchéité, le bouchon de surpression et la soupape de décompression

- Le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression doivent être remplacés au moins tous les 3 ans, ou plus tôt si le joint d'étanchéité devient dur, déformé, fissuré, usé, piqué, ou si l'autoclave est difficile à ouvrir ou à fermer. **ATTENTION!** Le fait de ne pas remplacer le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Presto^{MD}.



- Pour remplacer ou nettoyer le bouchon de surpression, poussez-le hors de son ouverture depuis le haut du couvercle. Lors du remplacement ou après le nettoyage, réinsérez le bouchon en poussant le côté bombé dans l'ouverture depuis le dessous du couvercle, jusqu'à ce que le bord inférieur soit complètement et uniformément enfoncé contre le dessous du couvercle. Lorsqu'il est correctement installé, le mot (TOP) sera visible sur le bouchon de surpression lorsqu'on le regarde depuis l'extérieur du couvercle (Fig. O).
- La soupape de décompression ne doit pas être démontée pour être nettoyée ou réparée. Nettoyez la surface exposée de la soupape lorsque vous nettoyez la face inférieure du couvercle. Ne touchez jamais aux composants internes de la soupape de décompression. La soupape de décompression est une pièce très sensible qui peut être facilement endommagée.

La soupape d'évacuation

- Vérifiez régulièrement que l'écrou de la soupape d'évacuation n'est pas desserré. Au besoin, resserrez-le à l'aide d'une clé de 7/16 po.
- En cas d'obstruction de la soupape d'évacuation, deux dispositifs de sécurité de secours sont prévus pour évacuer l'excès de pression : la soupape de décompression et le bouchon de surpression. Si ces dispositifs de sécurité évacuent l'excès de pression, il est important d'appeler le service clientèle de Presto au 1 800 877-0441 pour obtenir de l'aide afin de déterminer la cause du problème.

L'évent/le verrou du couvercle

- Le joint de l'évent/du verrou du couvercle s'abîme avec le temps (il devient dur, déformé, fissuré ou déchiré à cause d'une utilisation normale). Si vous remarquez que de la vapeur s'échappe ou si vous recevez un code d'erreur, cette pièce doit peut-être être remplacée.

La fuite de vapeur

- Les fuites entre le couvercle et le récipient sont généralement causées par le rétrécissement du joint d'étanchéité après un usage prolongé. 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. Si la fuite persiste, il se peut que les poignées du couvercle ne soient pas parfaitement alignées avec celles du récipient (voyez l'étape 9 à la page 15). L'évent/le verrou du couvercle ne peut donc pas s'enclencher.

N'utilisez pas votre autoclave s'il présente une fuite continue. Si les étapes à la page 62 ne permettent pas de résoudre le problème, contactez le Service à la clientèle de Presto (voyez la page 65).

Tout entretien nécessaire pour ce produit, autre que l'entretien et le nettoyage ménagers normaux, doit être effectué par National Presto Industries, Inc. (voyez la page 65).

Si, pour une raison quelconque, l'autoclave ne peut être ouvert, contactez le Service à la clientèle à Eau Claire, WI au 1 800 877-0441 pour obtenir de l'aide.

LES PIÈCES DE RECHANGE

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Presto^{MD}. Ces pièces sont disponibles dans la plupart des quincailleries ou peuvent être commandées directement auprès de Presto (voyez la page 65).

REMARQUE : Le remplacement de la bague d'étanchéité, du bouchon de surpression et du joint de l'évent/du verrou du couvercle est considéré comme un entretien courant et n'est pas couvert par la garantie.

LE RANGEMENT

Lorsque vous n'utilisez pas l'autoclave électrique, rangez-le dans un endroit sec à une température supérieure à zéro. Une exposition à une température inférieure à zéro pourrait endommager l'autoclave. L'autoclave doit être complètement sec avant d'être rangé. Pour éviter que des odeurs désagréables ne persistent, rangez l'autoclave avec le couvercle retourné sur le récipient de l'autoclave.

L'INDEX DES RECETTES

Les recettes de la mise en conserve sous pression

Les tomates et les produits à base de tomates

Les tomates (appertisation dans l'eau) . . .	20
Les tomates (sans ajout de liquide) . . .	20
Le jus de tomates	21
La sauce aux tomates	21
La sauce à spaghetti sans viande	22
La sauce à spaghetti avec viande	22

Les légumes

Les asperges	24
Les légumineuses ou les pois—secs . . .	24
Les légumineuses—les haricots de lima frais, les haricots Pinta ou les soyas . . .	25
Les haricots—les verts, les jaunes et les italiens	25
Les betteraves	25
Les carottes	26
Le maïs—grains entiers	26
Les légumes verts	26
Les champignons—entiers ou tranchés . .	27
L'okra	27

Les pois—verts	27
Les piments—forts ou doux	28
Les pommes de terre—patates douces . .	28
Les pommes de terre—blanches	29
La citrouille et la courge d'hiver	29

La viande, le gibier, la volaille et le lapin

La viande coupée	30
La viande hachée	31
Le poulet, le canard, l'oie et la dinde . .	31
Le lapin	31

Le poisson et les fruits de mer

Les palourdes—entières ou hachées . . .	32
Le poisson	32
Le thon	33

Les bouillons et les soupes

Le bouillon de bœuf	34
Le bouillon de poulet et le bouillon de dinde	34
Les soupes	35

Les recettes de mise en conserve à l'eau bouillante

Les fruits

Les pommes	41
La compote aux pommes	41
Les abricots	41
Les baies	42
Les cerises	43
Les nectarines et les pêches—jaunes . .	43
Les poires	44
Les prunes	44
La rhubarbe	44

Le jus de tomates	47
La sauce aux tomates	47
La salsa aux tomates	48

Les confitures, les gelées et les tartinades

Le beurre de pommes	49
La gelée de raisins	50
La confiture aux fraises	50

Les marinades

Les cornichons frais à l'aneth	51
--	----

Les tomates et les produits à base de tomates

Les tomates (appertisation dans l'eau) . .	46
Les tomates (sans ajout de liquide) . . .	46

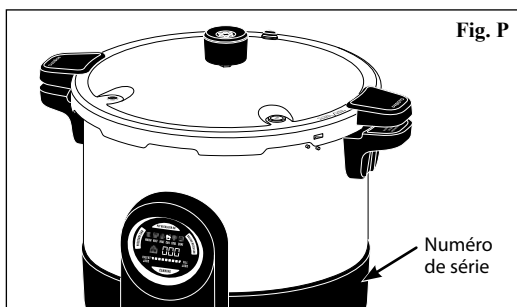
LES RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions concernant le fonctionnement de votre appareil Presto^{MD} ou si vous avez besoin de pièces ou d'une réparation pour votre appareil, contactez-nous par l'un des moyens suivants :

- Appelez le 1 800 877-0441 en semaine de 8 h à 16 h (heure centrale)
- Envoyez-nous un courriel par le biais de notre site Web au www.GoPresto.com/contact
- Écrivez à : National Presto Industries, Inc.
Service à la clientèle
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Les demandes seront traitées rapidement par courriel, téléphone ou la poste. Lorsque vous envoyez un courriel ou une lettre, veuillez indiquer un numéro de téléphone et une plage horaire à laquelle nous pouvons vous joindre en semaine, si possible.

Lorsque vous contactez le service clientèle ou commandez des pièces de rechange, veuillez indiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'autoclave. Le numéro de modèle se trouve à l'arrière de l'appareil, au-dessus de la prise du cordon. Le numéro de série est gravé sur la base en plastique noir, sous la poignée droite (Fig. P).



Veuillez noter les renseignements demandés ci-après :

Modèle _____ No série _____ Date d'achat _____

Le Service après-vente Presto est équipé pour entretenir cet autoclave numérique Presto^{MD} et fournir des pièces de rechange authentiques Presto^{MD}. Les pièces de rechange authentique Presto^{MD} sont fabriquées selon les mêmes normes de qualité rigoureuses que les appareils Presto^{MD} et sont spécialement conçues pour fonctionner correctement avec ces appareils. Presto ne peut garantir la qualité et le rendement que des pièces de rechange authentiques Presto^{MD}. Les pièces « semblables » peuvent ne pas être de la même qualité ou ne pas fonctionner de la même manière. Pour vous assurer que vous achetez des pièces de rechange authentiques Presto^{MD}, recherchez la marque Presto^{MD}.

National Presto Industries, Inc.
Service à la clientèle
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

L'enregistrement du produit

IMPORTANT : Veuillez vous connecter à Internet et enregistrer ce produit dans les 10 jours suivant son achat. Un enregistrement approprié sert de preuve d'achat si vous égarez ou perdez votre reçu original. L'enregistrement n'a aucune incidence sur la couverture de la garantie, mais il peut accélérer le traitement des demandes de garantie. Les renseignements supplémentaires demandés nous aident à développer de nouveaux produits qui répondent au mieux à vos besoins et à vos attentes.

Pour enregistrer le produit, rendez-vous au www.GoPresto.com/registration ou scannez simplement ce code QR. Si vous n'avez pas accès à un ordinateur, contactez le service clientèle au 1 800 877-0441 pour obtenir de l'aide pour l'enregistrement.



Créé par Presto, le **groupe Facebook officiel Presto^{MD} Precise Digital Canner** offre un environnement de réseau social pour partager vos expériences en matière de mise en conserve, ainsi que la possibilité d'obtenir des renseignements précis sur votre autoclave numérique et la mise en conserve en général, directement auprès de l'entreprise.

Pour joindre ce groupe, rendez-vous au :
www.facebook.com/groups/prestodigitalcanner

**Pour de plus amples renseignements sur la mise en conserve
et pour obtenir des recettes, rendez-vous au**
www.GoPresto.com/content/canning

Garantie limitée Presto^{MD}

(Valide uniquement aux États-Unis et au Canada)

Cet appareil Presto^{MD} de qualité est conçu et fabriqué pour offrir de nombreuses années de rendement satisfaisant dans le cadre d'un usage domestique normal. Presto s'engage auprès du propriétaire d'origine à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, tout défaut de matériau ou de fabrication survenant au cours de la première année suivant la livraison de l'appareil Presto^{MD}. Notre engagement ne s'applique pas à l'usure normale, y compris les rayures, le ternissement du poli ou les taches ; à la réparation ou au remplacement de pièces mobiles et/ou périssables, notamment le joint d'étanchéité, le régulateur, le bouchon de surpression ou le joint de l'évent/du verrou du couvercle ; ni aux dommages causés par le transport. ***En dehors des États-Unis et du Canada, cette garantie limitée ne s'applique pas.***

Pour bénéficier du service sous garantie, veuillez appeler notre service clientèle au 1 800 877-0441 ou vous rendre au www.GoPresto.com/contact. Si le problème ne peut être résolu, il vous sera demandé d'envoyer votre appareil Presto^{MD} au service après-vente de Presto pour un contrôle de qualité ; les frais d'expédition seront à votre charge. Lorsque vous renvoyez un appareil, veuillez inclure votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone et la date d'achat de l'appareil, ainsi qu'une description du problème que vous rencontrez avec l'appareil.

Comme nous ne pouvons pas contrôler la qualité des appareils vendus par des revendeurs non agréés, cette garantie s'applique uniquement aux appareils achetés auprès de Presto^{MD} ou d'un revendeur agréé Presto, sauf si la loi l'interdit. Nous nous réservons le droit de refuser les demandes de garantie pour les appareils achetés auprès de revendeurs non agréés, y compris les sites Internet non agréés. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous au www.GoPresto.com/downloads/warranty ou scannez simplement ce code QR.



Nous souhaitons que vous profitiez au maximum de cet appareil Presto^{MD} et vous demandons de lire et de suivre les instructions ci-jointes. Le non-respect des instructions, les dommages causés par des pièces de rechange inappropriées, l'abus, la mauvaise utilisation, le démontage, les modifications ou la négligence annuleront cette garantie. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Il s'agit de l'engagement personnel de Presto à votre égard, qui remplace toutes les autres garanties expresses.

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