

IMPORTANT : Lisez attentivement le manuel d'instructions/de recettes avant chaque utilisation pour connaître les consignes importantes. Une fois que vous serez familiarisé avec le fonctionnement de votre autoclave numérique Precise de Presto^{MD}, ce guide condensé vous servira d'outil de référence. Remplacez les pièces usées au besoin. Utilisez toujours une source de recettes fiable, notamment le nchfp.uga.edu.

PREP Autoclave

- Positionnez le joint d'étanchéité et le bouchon de surpression selon les instructions du manuel.
- Vérifiez que les pièces de l'évent/du verrou du couvercle sont bien vissées.
- Tenez le couvercle à la lumière pour vérifier que la soupape d'évacuation est dégagée.

1

Se préparer

- Sélectionnez une recette de mise en conserve dans le manuel ou d'une source fiable. Préparez les bocaux, les couvercles et les anneaux. **Préparez les aliments tel qu'il est indiqué pour la mise en conserve.**
- Placez la grille de mise en conserve dans l'autoclave, les pieds vers le bas.
- Versez 3 litres d'eau dans l'autoclave, jusqu'à la ligne de remplissage.
- Branchez l'autoclave à une prise murale de 120 V CA.
- PRESSURE CAN** clignote.
- Appuyez sur le bouton de réglage pour choisir le mode Pressure Can.
- Tournez le bouton pour régler le temps de traitement selon la recette et la taille des bocaux utilisés.
- Vérifiez que vous avez réglé le bon programme et le bon temps.

2

Réchauffer les bocaux

- Appuyez sur **▶**. **INSERT JARS** s'allume. Remplissez les bocaux à moitié avec de l'eau et placez-les sur la grille de mise en conserve.
- Retirez le régulateur du couvercle de l'autoclave. Placez le couvercle sur l'autoclave en alignant le repère en **V** sur le couvercle avec le repère en **V** inversé sur la poignée. Pour verrouiller, appuyez sur les poignées du couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées soient alignées.
- Appuyez sur **▶**. **WARM** s'allume. Le réchauffage des bocaux prend entre 20 et 40 minutes.
- Pendant ce temps, terminez la préparation des aliments.

3

Remplir les bocaux

- L'autoclave émet deux bips et **FILL JARS** s'allume.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il touche l'ergot d'arrêt. Retirez le couvercle en le soulevant vers vous pour éloigner la vapeur.
- Retirez les bocaux un par un. Videz l'eau des bocaux et remplissez-les immédiatement selon la recette de mise en conserve. Nettoyez les bords. Placez les couvercles et fixez-les avec un anneau.
- Placez les bocaux remplis sur la grille de mise en conserve.

4

Ventiler

- Placez le couvercle sur l'autoclave et verrouillez-le. Vérifiez que le régulateur n'est pas sur le couvercle.
- Appuyez sur **▶** et **HEAT** s'allume.
- Une fois la température appropriée atteinte, **VENT** et **10** s'allument et la minuterie commence le compte à rebours.
- Lorsque le temps de ventilation est terminé, l'appareil commence à émettre un bip.
- PUT REGULATOR ON** s'allume. Placez le régulateur sur la soupape d'évacuation.
- Appuyez sur **▶** pour passer à la phase de mise en conserve. Le bip s'arrête.
- Si le couvercle/la soupape d'évacuation ne s'est pas soulevé pendant l'évacuation, l'air/la vapeur continue à s'échapper jusqu'à ce qu'il se soulève.

5

Mettre en conserve

- CAN** s'allume. Le temps de traitement défini à l'étape 1 s'affiche.
- Une fois la température de mise en conserve atteinte, l'appareil émet deux bips et **CANNING** s'allume. La minuterie commence le compte à rebours. L'autoclave est en cours de traitement.

6

Refroidir

- Lorsque le temps de traitement est écoulé, l'appareil émet 4 bips.
- COOL** s'allume. La phase de refroidissement peut durer environ 1 h 30.
- Lorsque **10** s'allume, la minuterie commence le refroidissement final.

7

Terminer

- Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet 10 bips et **DONE** s'allume.
- Appuyez sur **✕** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Confirmez ou attendez que l'évent/le verrou du couvercle s'abaisse. Ensuite, retirez le régulateur, puis le couvercle.
- À l'aide d'une pince à bocaux, retirez délicatement les bocaux en les soulevant à la verticale. Placez-les à l'endroit sur une serviette. Ne resserrez pas les anneaux. Laissez les bocaux refroidir naturellement. Vérifiez les joints au plus tôt 12 heures après la fin du cycle, mais au plus tard 24 heures après.

MÉTHODE DE MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION

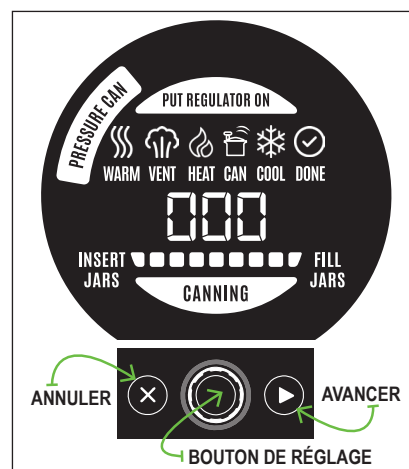
Capacité des bocaux Mason

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

TYPE DE BOCAL	Ouverture régulière	Large ouverture
250 ml*	26**	16**
500 ml	20**	16**
1 litre	7	7

* Les bocaux de 250 ml et plus petits ne peuvent pas être entièrement immergés dans l'eau pour la mise en conserve sous pression. Consultez la Figure C de votre manuel d'instructions pour trouver une solution.

** Il sera nécessaire d'empiler ces bocaux sur deux niveaux pour atteindre leur capacité maximale. Les bocaux peuvent se toucher. Pour empiler correctement les bocaux sur deux niveaux, consultez le manuel d'instructions.



CODES D'ERREUR

Mise en conserve sous pression

Consultez le manuel d'instructions pour obtenir des explications détaillées sur la manière de remédier aux codes d'erreur suivants. Reportez-vous à la section Dépannage.

CAUSE POSSIBLE

E3	Liquide insuffisant.
E10	Le régulateur n'a pas été retiré du couvercle de l'autoclave pendant le réchauffement des bocaux.
E20	Le régulateur n'a pas été retiré du couvercle de l'autoclave pendant la ventilation.
E21	Le régulateur n'a pas été installé sur le couvercle de l'autoclave après la ventilation.
E41	L'autoclave n'a pas atteint la température de mise en conserve appropriée dans le temps requis.
E40	Le processus de mise en conserve a été interrompu.
E50	
E60	Le processus de refroidissement a été interrompu.

Contactez le Service à la clientèle Presto au 1 800 877-0441 pour les codes d'erreur ci-dessous. Débranchez l'autoclave. Reportez-vous à la section Renseignements sur le Service à la clientèle de votre manuel d'instructions.

E1 E2 E4 E5

Guide de démarrage rapide

MÉTHODE DE MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE

PRESTO
precise

Autoclave
numérique de 23Q

Pour le
modèle
0215308

IMPORTANT : Lisez attentivement le manuel d'instructions/de recettes avant chaque utilisation pour connaître les consignes importantes. Une fois que vous serez familiarisé avec le fonctionnement de votre autoclave numérique Precise de Presto^{MD}, ce guide condensé vous servira d'outil de référence. Remplacez les pièces usées au besoin. Utilisez toujours une source de recettes fiable, notamment le nchfp.uga.edu.

PREP Autoclave

1 Se préparer

- Positionnez le joint d'étanchéité selon les instructions du manuel.
- Tenez le couvercle à la lumière pour vérifier que la soupape d'évacuation est dégagée.
- Retirez le régulateur et le bouchon de surpression du couvercle de l'autoclave.
- Sélectionnez une recette de mise en conserve dans le manuel d'instructions ou une source fiable. Préparez les bocaux, les couvercles et les anneaux. Préparez les aliments tel qu'il est indiqué pour la mise en conserve.
- Placez la grille de mise en conserve dans l'autoclave, les pieds vers le bas.
- Versez 3 litres d'eau dans l'autoclave, jusqu'à la ligne de remplissage.
- Branchez l'autoclave à une prise murale de 120 V CA.
- PRESSURE CAN** clignote.
- Tournez lentement le bouton de réglage jusqu'à ce que **BOILING WATER CAN** clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode Boiling Water Can.
- Tournez le bouton pour régler le temps de traitement selon la recette de mise en conserve sous pression et de la taille des bocaux utilisés. Si vous effectuez la mise en conserve à une altitude supérieure à 1 000 pi, consultez le tableau des altitudes.
- Vérifiez que vous avez réglé le bon programme et le bon temps.

2 Réchauffer les bocaux

- Appuyez sur **▶**. **INSERT JARS** s'allume. Remplissez les bocaux à moitié avec de l'eau et placez-les sur la grille de mise en conserve.
- N'utilisez jamais le régulateur ou le bouchon de surpression pour la mise en conserve d'eau bouillante.
- Placez le couvercle sur l'autoclave en alignant la marque en **V** sur le couvercle avec la marque en **V** inversée sur la poignée. Pour verrouiller, appuyez sur les poignées du couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées soient alignées.
- Appuyez sur **▶**. **WARM** s'allume. Le réchauffage des bocaux prend entre 20 et 40 minutes. Pendant ce temps, terminez la préparation des aliments et faites bouillir au moins 3 litres d'eau dans une grande bouilloire pour une utilisation ultérieure. Il faudra plus d'eau si l'autoclave n'est pas rempli au maximum de sa capacité.

3 Remplir les bocaux

- L'autoclave émet deux bips et **FILL JARS** s'allume.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne l'ergot d'arrêt. Retirez le couvercle en le soulevant vers vous afin d'éviter que la vapeur ne vous atteigne.
- Retirez les bocaux un par un. Videz l'eau du bocal et remplissez-le immédiatement selon la recette de mise en conserve. Nettoyez le bord. Placez le couvercle et fixez-le avec l'anneau.
- Placez le bocal rempli sur la grille de mise en conserve. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les bocaux soient remplis.
- Utilisez un pichet pour prélever l'eau bouillante de la bouilloire (chauffée à l'étape 2) et versez-la délicatement autour des bocaux afin que le niveau d'eau soit au moins 2,5 cm au-dessus des bocaux.
- Placez le couvercle sur l'autoclave et tournez-le pour le verrouiller.

4 Mettre en conserve

5 Refroidir

6 Terminer

- Appuyez sur **▶**. **HEAT** s'allume. Le temps de traitement défini à l'étape 1 s'affiche.
- Une fois la température d'ébullition atteinte, l'appareil émet deux bips et **CANNING** s'allume. La minuterie commence le compte à rebours. L'autoclave est en cours de traitement.
- Lorsque le temps de traitement écoulé, l'autoclave émet 4 bips.
- COOL** et **5** s'allument. À ce moment-là, déverrouillez et retirez délicatement le couvercle de l'autoclave. La minuterie effectue un compte à rebours pendant la période de refroidissement.
- Lorsque le temps est écoulé, l'autoclave émet 10 bips et **DONE** s'allume.
- Appuyez sur **✕** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- À l'aide d'une pince à bocaux, retirez délicatement les bocaux en les soulevant à la verticale. Placez-les à l'endroit sur une serviette. 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.

MÉTHODE DE MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE

Capacité des bocaux Mason

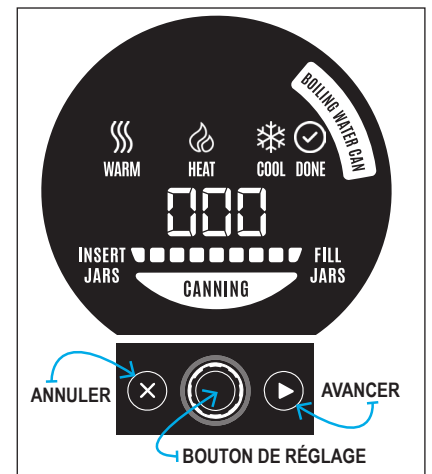
La capacité maximale peut varier en fonction du type de bocal. Ne forcez pas pour insérer les bocaux.

TYPE DE BOCAL	Ouverture régulière	Large ouverture
250 ml	13	8
500 ml	10	8
1 litre	7	7

Il faut au moins 2,5 cm d'eau au-dessus des bocaux pour la mise en conserve à l'eau bouillante. N'empilez pas les bocaux.

TABEAU DES ALTITUDES POUR LA MISE EN CONSERVE À L'EAU BOUILLANTE

Altitude	Augmentation du temps de traitement
1 001 à 3 000 pi	+ 5 minutes
3 001 à 6 000 pi	+ 10 minutes
6 001 à 8 000 pi	+ 15 minutes



CODES D'ERREUR

Mise en conserve à l'eau bouillante

Consultez le manuel d'instructions pour obtenir des explications détaillées sur la manière de remédier aux codes d'erreur suivants. Reportez-vous à la section Dépannage.

CAUSE POSSIBLE

- E3** Liquide insuffisant.
- E10** Le régulateur n'a pas été retiré du couvercle de l'autoclave pendant la phase de réchauffement des bocaux.
- E30** Le régulateur n'a pas été retiré du couvercle de l'autoclave pendant la phase de la mise en conserve à l'eau bouillante.

Contactez le Service à la clientèle Presto au 1 800 877-0441 pour les codes d'erreur ci-dessous. Débranchez l'autoclave. Reportez-vous à la section Renseignements sur le Service à la clientèle de votre manuel d'instructions.

E1	E2	E4	E5
-----------	-----------	-----------	-----------