

AUTOCLAVE ALL AMERICAN

Table des matières

AVERTISSEMENTS DES TRADUCTEURS.....	1
REMERCIEMENTS.....	1
GENERALITÉS.....	1
Aliments aptes à être cuisinés - information importante	2
Manipuler l'autoclave - important.....	2
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES : À LIRE AVANT D'UTILISER L'AUTOCLAVE.....	3
Lubrifier avant utilisation.....	3
A propos du joint métal-métal.....	3
Gardez les ouvertures vides pour éviter les surpressions.....	3
Nettoyage du conduit d'évacuation	3
Utilisation adéquate de liquide / eau	3
Remplissage.....	3
Excès de pression à l'intérieur de l'autoclave	3
Fluctuations de température	4
Ouverture sécuritaire de l'autoclave.....	4
Si vous lâchez l'autoclave.....	4
PRENDRE SOIN DE VOTRE AUTOCLAVE.....	5
Joint Métal-métal, nettoyage et entretien	5
Précision du manomètre de pression de vapeur	5
La décoloration et le piquage	5
Stockage	5
BOUCHON DE SURPRESSION N°2040 – INFORMATION IMPORTANTE	5
INSTRUCTIONS DE MISE EN CONSERVE.....	6
Bain d'eau chaude à la vapeur pour les aliments acides : les fruits et les tomates	6
Traitement sous pression pour la mise en conserve des aliments de faible acidité : légumes, viandes, volailles et fruits de mer	6
Conseils de sécurité pour la mise en conserve domestique.....	8
Vérification des aliments avant consommation.....	8
Détection d'une détérioration.....	8
Les bocaux à conserve.....	8
DEUX MÉTHODES DE MISE EN CONSERVE.....	10
Notice lors de l'utilisation de boîtes de conserve métalliques en étain.....	10
Notice lors de l'utilisation de pots en verre.....	10
Bocaux et Couvercles	10
Nettoyage des bocaux.	10
Stérilisation des bocaux vides.....	11
Sélection, préparation et utilisation des couvercles..	11
Mauvaise étanchéité	11
Étiquetage des boîtes et bocaux	11
Stockage des boîtes de conserve et bocaux.....	12
AJUSTEMENTS EN FONCTION DE L'ALTITUDE.....	13

AVERTISSEMENTS DES TRADUCTEURS

Cette documentation a été traduite par des traducteurs amateurs, merci d'envoyer toutes vos suggestions à l'adresse clairemanuel@bigorno.fr. Nous conseillons toujours de se référer en cas de doute, pour une compréhension plus complète et pour plus de sécurité à la documentation originale disponible sur le site de la Wisconsin Fonderie à l'adresse : <https://store.wafco.com/ezmerchant/products.nsf/Subjects/Instruction+&+Recipe+Book+-+AAPC>

Enfin, il est à noter que seules les parties concernant le bon usage, la sécurité et les modalités de mise en conserve ont été traduites. Toutes les recettes, modalités de cuisson, et autres informations ne sont pas traduites...

REMERCIEMENTS

Nous tenions à remercier Vincent Le Canneux <http://conserves.blogspot.com/> pour nous avoir fait découvrir par son blog le monde des conserves à l'autoclave. Sans lui nous ne mangerions pas de bon repas hors-saison avec des produits locaux mais serions encore à consommer des conserves métalliques non-écologiques, gustativement médiocres.

« Le monde est dangereux à vivre : non pas tant à cause de ceux qui font le mal, mais à cause de ceux qui regardent et laissent faire. » *Albert Einstein*

Merci Vincent !

GENERALITÉS

ATTENTION ! Lire cette brochure avant utilisation. Une utilisation inappropriée peut provoquer des blessures. **NE PAS OUVRIR L'AUTOCLAVE** avant que toute la pression soit libérée et que le manomètre soit à zéro. Assurez-vous de lire et comprendre toutes les instructions de fonctionnement avant d'utiliser l'autoclave. Lire les recommandations importantes ci-dessous.

IMPORTANT Les modifications éventuelles ou changements de toute nature apportés à l'autoclave ou à l'un des composants de celui-ci entraînera l'annulation de la garantie ! Nous voulons que vous obteniez le maximum de qualité en utilisant cet autoclave, et nous demandons que vous preniez le temps de lire et suivre les instructions de fonctionnement. Le fait de ne pas suivre les instructions, peut causer des dommages et annulera la garantie.

Dimensions, poids et capacités de l'autoclave

MODÈLE	925
Capacité liquide (Qts.)	25
Diamètre intérieur, pouce	12%
Hauteur intérieur, pouce	11/2
Poids d'expédition, lb.	24

Contient :

Bocaux 500 ml	19
Bocaux 1 litre	7

Aliments aptes à être cuisinés - information importante

Il est particulièrement important de ne **jamais** cuire de riz, de pommes, de haricots, de canneberges, macaroni, spaghetti, ainsi que toutes les sortes de haricots et de pois, et la rhubarbe dans votre autoclave. Ces aliments moussent éclaboussent et peuvent boucher les mécanismes de sécurité de l'autoclave, c'est pourquoi nous vous enjoignons de ne pas utiliser ces aliments.

La sécurité doit être de primordiale.

Wisconsin Fonderie d'aluminium ne peut être tenu responsable des accidents, de blessures, ou d'autres problèmes résultant de la cuisine de l'un des aliments énumérés ci-dessus.

Manipuler l'autoclave - important

N'utiliser QUE les poignées latérales pour soulever l'autoclave. Cela s'applique quand l'autoclave est vide ou qu'il contient des éléments.

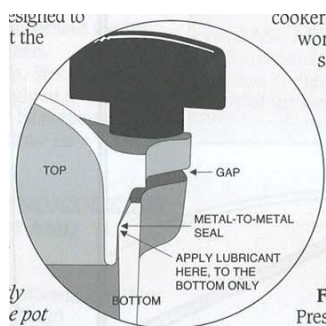
NE JAMAIS utiliser la poignée du haut pour soulever l'unité complète. La poignée du haut est utilisée uniquement pour enlever le couvercle.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES : À LIRE AVANT D'UTILISER L'AUTOCLAVE

Pour votre propre sécurité et pour éviter d'endommager l'autoclave, merci de lire les instructions suivantes attentivement avant utilisation.

Lubrifier avant utilisation

Avant d'utiliser votre autoclave, lubrifier le joint métal-métal avec de la vaseline pour empêcher toute friction. Appliquer une mince couche de lubrifiant sur le bord intérieur biseauté de l'autoclave (**voir schéma ci-dessous**). Utilisez juste assez de lubrifiant pour recouvrir le bord métallique biseauté, mais il devrait y en avoir assez peu pour qu'il ne se voit pas.



Lubrifier de la même façon les bords de l'autoclave qui sont en contact avec le couvercle ainsi que les parties vissées des écrous de serrage en bakélite (cf schéma); essuyer l'excès de lubrifiant. Cela permettra de tourner plus facilement les écrous et de tenir le couvercle solidement jointé à l'autoclave, ce qui empêche les fuites de vapeur.

A propos du joint métal-métal

Le couvercle de votre autoclave est conçu pour se sceller hermétiquement sans l'utilisation d'un joint en caoutchouc. Le métal du couvercle et de la cuve sont biseautés de façon à se joindre par un joint métal-métal. De ce fait, le couvercle oscille légèrement lors de la mise sur la cuve tant que les écrous de serrage ne sont pas complètement serrés. Lorsque le couvercle est correctement positionné, il y a un petit écart entre la marmite et le couvercle (voir diagramme ci-dessus). Pour sécuriser le couvercle, de manière progressive **il faut serrer les écrous opposés deux par deux en même temps. Ne jamais serrer juste un écrou à la fois.**

Un autoclave neuf peut parfois fuir légèrement autour du joint métal-métal. Ceci n'est pas grave et devrait cesser après un certain nombre d'utilisation.

Gardez les ouvertures vides pour éviter les surpressions

Il est important d'inspecter les ouvertures de la sécurité de surpression, du conduit d'évacuation/évent, et du manomètre et de la soupape, ceci afin d'évaluer régulièrement que la vapeur peut passer au travers.

Nettoyage du conduit d'évacuation

Avant d'utiliser l'autoclave, soulever le couvercle à la lumière pour voir si le tuyau de ventilation est vide. Si vous ne pouvez pas voir la lumière à travers le conduit d'évacuation, il est probablement bloqué. Introduire prudemment un morceau de fil dans le conduit d'évacuation et le bouger doucement, puis s'assurer que le tube est dégagé. Rincer à l'eau chaude.

Utilisation adéquate de liquide / eau

Il est essentiel de comprendre l'importance d'avoir de l'eau dans la cocotte lors de son utilisation. Au cours de la cuisson ou la mise en conserve il doit y avoir au moins 3,81 cm d'eau (ou comme spécifié dans les instructions de mise en conserve de la recette) dans le bas de l'autoclave afin que l'autoclave ne fonctionne pas à sec en raison de l'évaporation de l'eau par la vapeur produite lors de l'utilisation. S'il n'y a pas assez d'eau dans l'autoclave et il fonctionne à sec, l'unité sera définitivement abîmée et ne pourra être réparée, elle doit être remplacée.

Remplissage

L'autoclave ne devrait jamais être rempli à plus des 2/3 lors de la cuisson des aliments comme les soupes ou les ragoûts. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent comme tous les pois ou haricots secs, l'unité ne doit jamais être remplie de plus de la moitié.

Excès de pression à l'intérieur de l'autoclave

Le régulateur de pression est conçu pour libérer l'excès de vapeur à 18 livres de pression. Toutefois, le conduit d'évacuation peut être obstrué avec de la nourriture ou de la graisse si c'est le cas **il ne fonctionnera pas**. Si le manomètre se situe dans la plage d'avertissement et que le régulateur de pression n'a pas relâché la pression automatiquement, procédez comme suit :

1. Éteignez la source de chaleur. Ne surtout pas déplacer l'autoclave !
2. Laissez l'autoclave reposer jusqu'à ce qu'il soit froid (cela peut prendre une heure ou plus). Attendez que la jauge soit à zéro pour retirer le couvercle, alors seulement, il est sécuritaire d'enlever le couvercle.
3. Nettoyez le conduit d'évacuation et le manomètre comme décrit ci-dessus. Vous devriez acheter un nouveau conduit d'évacuation en cas de besoin.



The pressure regulator weight lets you select one of three pressure settings.

Pressure	Cooking Temperature	
5 lbs.	228° F	107°C
10 lbs.	240° F	113°C
15 lbs.	250° F	121°C

Fluctuations de température

Ne pas soumettre votre autoclave à de brusques changements de température car cela entraînerait l'expansion ou la contraction du métal ; l'autoclave peut alors casser car il est en fonte d'aluminium. Ne déplacez pas l'autoclave d'une zone de stockage froide directement sur une flamme chaude. Ne pas ajouter de l'eau froide dans un autoclave qui a chauffé à sec ou qui est encore chaud. Ne pas refroidir un autoclave à chaud en versant l'eau froide dessus ou un tissu humide autour de lui.

Ouverture sécuritaire de l'autoclave

Assurez-vous que la pression a chuté à zéro et que vous avez enlevé la soupape avant de desserrer les écrous. *En retirant le couvercle, soulever d'abord le côté le plus éloigné afin de protéger votre visage de la vapeur.*

Si vous lâchez l'autoclave

Si jamais vous faites tomber votre autoclave, il doit être examiné à l'usine pour vérifier les dommages. Si vous l'échapez sur une surface dure, retournez l'appareil à la fonderie d'aluminium du Wisconsin avec une note expliquant que l'appareil est tombé et vous souhaitez qu'il soit examiné. Nous allons l'examiner de manière approfondie, y compris le sélecteur de pression/ la soupape et le manomètre et nous vous informerons de nos conclusions.

PRENDRE SOIN DE VOTRE AUTOCLAVE

Joint Métal-métal, nettoyage et entretien

Le joint métal-métal doit être lubrifié régulièrement pour éviter au couvercle de coller à la cuve à la suite du séchage du lubrifiant. Lubrifiez le joint métal-métal avec de la vaseline pour éviter de rayer et de coller le joint d'étanchéité. (Voir graphique page 4.) Il est recommandé qu'un mince film soit appliqué **toutes les trois ou quatre utilisations**. Le joint métal-métal ne doit jamais être desséché, car cela pourrait entraîner de graves dommages et il serait très difficile d'enlever le couvercle. Le manque de lubrification est aussi une cause de difficulté à maintenir la pression par un joint étanche.

Il est également important d'essuyer périodiquement le joint métal-métal avec une serviette propre pour enlever toute accumulation de matières étrangères piégés dans le lubrifiant. Vous pouvez l'utiliser de laine d'acier n°0000 et supprimer soigneusement toute accumulation de lubrifiant durci. Toutefois, ne pas trop frotter le joint métal-métal pour éviter des dommages.

Précision du manomètre de pression de vapeur

Le manomètre est fourni à titre de référence seulement lorsque l'appareil est sous pression pour commencer à compter le temps de cuisson pour la mise en conserve. La manomètre doit également être utilisé pour vérifier lorsque la pression a chuté à zéro et que l'on peut ouvrir le couvercle sans problème.

La précision de votre manomètre doit être vérifiée chaque année avant la saison de mise en conserve, ou plusieurs fois par an si l'appareil est souvent utilisé.

La décoloration et le piquage

La décoloration de l'intérieur en aluminium est sans danger. Il peut être retiré par bouillonnement d'une solution avec 1 càs de vinaigre ou de deux càs de crème anti-tartre dans un litre d'eau, ou en frottant avec un savon propre ou avec de la laine d'acier imprégnés de liquide pour nettoyage.

Les Piquures sont causées par l'interaction de l'aluminium avec d'autres métaux en présence d'humidité. Cela peut être évité par un lavage, rinçage et séchage soigneux de l'autoclave après chaque utilisation. Laissez toujours l'autoclave dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

DBien que le piquage ne soit pas préjudiciable à la santé, si les piquures sont présentes et que vous les voyez dans le métal, nous recommandons que l'autoclave soit retourné à l'usine pour examen. **NE PAS UTILISER L'APPAREIL** si des piquures sont présentes jusqu'à ce que l'on détermine l'étendue des dégâts causés par le piquage.

Stockage

Le couvercle devrait être stocké séparément de la marmite, ou la tête en bas sur la marmite afin de permettre la circulation de l'air. Assurez vous que la marmite et le couvercle sont totalement secs pour les protéger contre les piqûres et la corrosion. Empêchez le joint métal-métal d'être frappé ou cabossé.

BOUCHON DE SURPRESSION N°2040 – INFORMATION IMPORTANTE.

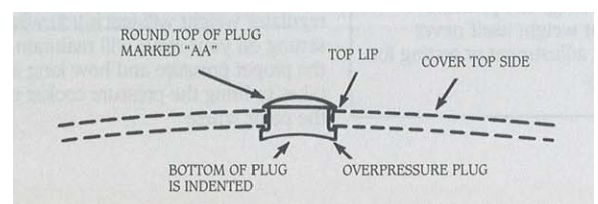
La sécurité contre la surpression s'ouvre si le conduit d'évacuation se bloque et que l'autoclave développe trop de pression. C'est une protection qui permet à un excès de pression d'être libéré sans danger. Si vous suivez les indications pour l'utilisation de l'autoclave correctement, cette sécurité ne devrait probablement jamais servir.

Une petite quantité de vapeur ou d'humidité peuvent être visibles autour de la sécurité surpression quand la pression commence à monter dans l'autoclave. Cela est normal qu'il y est une fuite de vapeur jusqu'à environ 5 livres. Si les fuites continuent au-delà de ce point, les causes peuvent-être :

1. La sécurité surpression doit être remplacée si elle usée, fissurée ou dure. Nous vous recommandons de la remplacer tous les 12 mois, ou avant si elle devient dure ou déformée. **NE JAMAIS RÉUTILISER** une sécurité surpression qui a déjà servi pour libérer une surpression.
2. De la nourriture ou de la graisse peuvent boucher l'ouverture. Nous recommandons que l'ouverture du couvercle où se trouve la sécurité surpression soit nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse à dents *au moins une fois par mois pendant les périodes d'utilisation* afin de maintenir une ouverture propre. Ce nettoyage / inspection est bien entendu à faire en plus du nettoyage effectué après toute utilisation de l'appareil.

Pour ENLEVER la sécurité surpression : A partir de la face inférieure du couvercle, tirer le bouchon hors de son ouverture en utilisant les doigts. Après le nettoyage, réinsérer la sécurité surpression en appuyant sur les côtés de la face supérieure ronde à partir de la face inférieure du couvercle. Lorsque le bouchon de surpression est correctement en place, la partie indentée doit être visible sous le couvercle.

Assurez-vous de vérifier, après l'insertion, que le haut de l'embout est pleinement ressorti de sorte qu'il ne soit pas plié sur les bordures.



INSTRUCTIONS DE MISE EN CONSERVE.

Deux types d'aliments, deux méthodes de mise en conserve.

Les aliments sont considérés soit comme acides soit comme de faible acidité, dont chacun nécessite la mise en conserve selon une méthode différente.

Les aliments acides, qui comprennent la plupart des fruits, tomates acidifiées à l'aide de bouteilles de jus de citron ou acide citrique, cornichons, relish, chutneys, confitures, gelées et conserves, peuvent être traitées en toute sécurité à la vapeur (bain d'eau chaude). Les figues sont des fruits de faible acidité, mais si acidifiés avant la mise en conserve, elles peuvent être traitées sans danger dans un bain d'eau chaude à la vapeur.

Les aliments peu acides tels que les viandes, volailles, fruits de mer, le lait et les légumes *doivent être traités dans un autoclave à pression.*

1 quart = 0,946 L

1pinte = 0,433 L

N°2 = 1 pinte = 0,433 L

N°3 = 2 pintes

N°2,5 = 1,5 pinte

Bain d'eau chaude à la vapeur pour les aliments acides : les fruits et les tomates

Pour traiter les fruits et les tomates, utiliser l'autoclave comme un bain d'eau chaude.

Placer la grille au fond de la marmite.

Disposer les boîtes scellées terrines, ou bocaux sur une grille.

Ajouter suffisamment d'eau bouillante pour couvrir complètement les pots de 1 -2 pouces.

Mettez le couvercle sur la marmite, mais sans mettre le régulateur de pression sélective Poids (la soupape de poids) de sorte que toute la vapeur s'échappe à travers le tuyau de ventilation (l'évent), et aucune pression ne s'accumule dans la cuisinière.

Baies et raisins (mise en conserve à chaud)..... 25 min

Rhubarbe (mise en conserve à chaud*).....20 min

Tous les autres fruits (Conserve à chaud*).....30 min

La durée donnée ci-dessus est pour les bocaux quart,

pots pinte, et boîtes de conserve n ° 2 et n ° 3.

Ne pas cuire sous pression canneberges ou les fraises.

L'USDA et les services de vulgarisation de l'état ne recommandent pas le traitement des fruits dans une cocotte-minute sous pression, car la haute température a tendance à briser les tissus délicats de ces produits. Si vous préférez traiter les fruits sous pression, procédez avec dix livres de pression pendant 10 minutes.

Contactez votre agent régional pour de plus amples renseignements sur le traitement des tomates dans une marmite d'eau bouillante.

Traitement sous pression pour la mise en conserve des aliments de faible acidité : légumes, viandes, volailles et fruits de mer

La conservation sous pression est la seule méthode sûre pour la mise en conserve des viandes, volailles, fruits de mer et légumes, autres que les tomates.

Verser 1,5 pouce soit 3,8cm d'eau dans la marmite. Placer les terrines ou les bocaux fermés sur une grille dans la cocotte-minute. Superposer la couche supérieure s'il y a deux couches de boîtes de conserve ou de bocaux,

à l'aide d'une grille entre les couches.

Assurez-vous que l'appareil ne chauffe pas à sec (sans eau) lorsque plusieurs lots de nourriture sont traités d'affilée.

Evacuation:

Placer le couvercle sur la marmite, mettre l'autoclave sur la source de chaleur à feu vif et laisser la vapeur s'échapper de l'évent pendant 7 minutes avant de mettre le régulateur de pression sélective Poids (la soupape) sur l'évent. N'oubliez pas de vérifier la recette si vous mettez en conserve des aliments comme les céréales, macaronis, spaghettis et nouilles, qui peuvent nécessiter un feu moyen à ce moment-là.

Si la stérilisation de votre plat doit se faire à 15 livres, placez la soupape poids sur l'évent au niveau du trou n ° 15. Si seulement 10 livres de pression sont nécessaires, placez le trou n ° 10 de la soupape sur l'évent. Après que ceci soit effectué, écoutez le signal de la soupape Poids émis lorsque la bonne pression est obtenue. Ce signal est un échappement de la vapeur.

Quand la pression a été atteinte, la soupape poids vibre et émet de la vapeur.

Il est possible que quelques gouttes d'eau sortent de la soupape.

C'est à partir de ce signal que vous commencez à compter le temps de cuisson. Réduire la chaleur de telle sorte que la soupape ne vibre qu'une à quatre fois par minute. Ne pas laisser la soupape vibrer constamment

car cela causerait une perte excessive d'humidité.

La vibration occasionnelle et les sifflements indiquent que vous êtes maintenant à la pression correcte. Si la vapeur s'échappe dans un flux régulier après que vous avez réduit la chaleur, ajustez la soupape Poids correctement.

À la fin du temps de traitement, éteignez la source de chaleur.

Si vous utilisez des boîtes de conserve, retirez la soupape Poids afin de libérer rapidement la vapeur. Si vous utilisez des pots en verre, laissez l'autoclave refroidir par lui-même, sans enlever la soupape avant que le manomètre n'affiche zéro, ce qui peut prendre 15 minutes ou plus. Retirez la soupape Poids lentement. Une fois que le manomètre affiche zéro et que la soupape poids est enlevée, l'autoclave peut être ouvert toute sécurité.

LEXIQUE

ALIMENTS ACIDES.

Les fruits, tomates acidifiées, cornichons, relish, chutneys, confitures, gelées et conserves sont des aliments acides - ces aliments avec suffisamment d'acide naturel ou ajouté (jus de citron ou vinaigre) pour aboutir à un pH de 4,6 ou moins. Ces aliments acides peuvent être mis en conserve en toute sécurité en une méthode utilisant un bain d'eau chaude vapeur.

BOTULISME.

Une forme mortelle d'intoxication alimentaire causée par les toxines produites par la croissance de spores du botulisme. Pour en savoir plus sur le botulisme et la façon de le prévenir, voir page 20.

GAUCHISSEMENT ?

Ce terme s'applique à des boîtes de conserve métalliques dans lesquelles un ou deux extrémités ont été déformés de façon permanente par un excès de pression dans la boîte. Remplissage incomplet, fermeture à une trop faible température, ou rejet trop brutal de la pression après la cuisson peuvent tous causer gauchissement.

METHODE DE MISE EN CONSERVE A CHAUD.

Remplissage des bocaux chaud avec des denrées alimentaires chaudes avant le pré-traitement.

BAIN D'EAU CHAUDE VAPEUR.

Méthode de mise en conserve utilisée pour traiter les aliments acides. Voir page 1-2

ESPACEMENT

L'espacement est l'espace vide entre l'aliment dans la boîte et le couvercle de la boîte. Laissez au moins ½ pouce soit 1,3cm d'espacement à la plupart des aliments en conserve. Le fait de ne pas laisser de tête peut causer renflement des boîtes de conserve en raison d'une suppression de remplissage.

ALIMENTS PEU ACIDES.

Aliments peu acides naturellement avec un pH supérieur à 4,6. Cela comprend les viandes, volailles, fruits de mer, laitages, légumes et certaines variétés de tomates. Les aliments peu acides doivent être traités à l'autoclave.

MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION, CUISSON À L'AUTOCLAVE.

Méthode de mise en conserve utilisée pour le traitement des aliments peu acides . Voir page 2.

METHODE DE MISE EN CONSERVE A FROID.

Remplissage des pots chauffés avec des aliments crus.

GONFLEMENT.

Nom donné aux boîtes de conserve métalliques dont les extrémités ont été distendues ou gonflées par le gaz qui a été généré par la détérioration de la nourriture dans la boîte. Toute boîte de conserve ainsi déformée doit être jetée car impropre à la consommation, à moins que la boîte n'ait été trop remplie ou n'ait pas été scellée à chaud. Voir espacement.

VIDE.

Vide, telle qu'elle s'applique aux boîtes de conserve se réfère à une pression inférieure à l'intérieur du conteneur que l'extérieur. Ce surcroît de pression extérieur fait que les extrémités de la boîte de conserve sont concaves. Le vide est obtenu par l'étanchéité des boîtes pendant qu'ils sont chauds. La condensation de la vapeur dans l'espacement et la contraction des gaz et du contenu de la boîte pendant le refroidissement

produit un vide partiel dans la boîte. Un bon vide peut être obtenu par un pré-chauffage approfondi ou un "exhausting" évacuation de l'air? juste avant la fermeture. Une boîte de conserve avec un vide, soit avec les extrémités concaves, est supposé contenir de la bonne nourriture. Si les produits commencent à se détériorer, un gaz est généré et le vide disparaît : les extrémités de la boîte bombent.

Conseils de sécurité pour la mise en conserve domestique.

La conservation domestique des aliments doit être fait avec soin pour protéger la qualité et la sécurité des aliments. Les bocaux ou boîtes contenant des aliments de faible acidité comme les légumes, viandes, volailles et fruits de mer doivent toujours être traitées sous pression à l'autoclave pour empêcher la détérioration ou une intoxication alimentaire. Les bactéries qui causent le botulisme, une forme grave et potentiellement mortelle d'intoxication alimentaire,

ne sont pas tuées en utilisant la méthode de bain d'eau chaude vapeur. Les aliments de faible acidité doivent être traités sous pression à une température de 240 ° F (115,5 ° C) pendant toute la durée recommandée.

Pour assurer la sécurité des aliments que vous mettez en conserve, suivez ces précautions :

- N'utiliser que des produits frais.
- Gardez les surfaces de travail, la nourriture et le matériel propres.
- Assurez-vous que l'autoclave est en bon état de fonctionnement et que le manomètre est bien réglé.
- Remplissez et fermez les boîtes/bocaux correctement.
- Taillez la nourriture selon les temps et pression recommandés.
- Vérifiez les joints après le refroidissement des bocaux/boîtes.
- Stockez les aliments en conserve dans un endroit frais et sec.

Vérification des aliments avant consommation.

Tous les aliments en conserve doit être soigneusement inspecté avant consommation. En précaution supplémentaire, faites bouillir les aliments de faible acidité dans une poêle avant de manger. (Faire bouillir les viandes, volailles, fruits de mer, le maïs et les épinards pendant 20 minutes, les autres légumes, à 10 minutes.) Cela détruit la toxine du botulisme, s'il elle y était.

Pour assurer la sécurité de la maison-conserves de

poissons, insérer un thermomètre à viande dans la boîte ou bocal avec la pointe au centre du poisson. Couvrir vaguement d'une feuille et chauffer à 350°F (180 ° C) au four jusqu'à ce que le thermomètre enregistre 185 ° F (85 ° C). Laisser la conserve à température ambiante pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la température soit uniforme.

Ne goûtez JAMAIS les aliments que vous soupçonnez d'être gâtés. Jetez-le.

Détection d'une détérioration.

Immédiatement détruire tout produit en conserve que vous pensez impropre à la consommation. Mettez-le là où il ne sera pas consommé par les humains ou les animaux.

Jeter le produit si:

- les extrémités de la boîte sont gonflées ou le joint du bocal est cassé (tester chaque pot ou en appuyant sur l'extrémité ou le couvercle, ils ne devraient pas brusquement gonfler ou revenir en arrière);
- le produit contient des bulles de gaz ou de la mousse, ou émet un jet de liquide quand la conserve est ouverte.
- le produit semble mou, pâteux, visqueux, moisi ou, dans le cas de la viande décoloré;
- produit émet de mauvaises odeurs de pourri au moment de la cuisson(la chaleur fait ressortir l'odeur caractéristique de la nourriture avariée).

Les bocaux à conserve.

Les pots de type Mason spécialement conçus pour la mise en conserve sont les meilleures.

Les bocaux du commerce type bocaux de mayonnaise peuvent ne pas jointer ou casser, particulièrement dans un autoclave.

Les bocaux existent dans une variété de tailles allant de la demi-pinte (223mL) au demi-gallon . La pinte (cf page 1) et le quart (cf page 1) sont les tailles les plus fréquemment utilisées. Les délais de traitement n'ont pas été adaptés pour de nombreux aliments en demi-pinte, 12 onces et un ou une demi-pinte.

Si la recette ne précise pas de mode de traitement pour un de ces volumes, traiter les demi-pinte et 12 onces du même temps que les pintes. Les demi-gallons ne sont recommandés que pour la mise en conserve des jus très acides. Le département américain de l'agriculture ne fournit pas de mode de traitement pour les demi-gallons

Quelques causes de détérioration.

FERMENTATION.

Toute boîte bombée ou avec un joint lâche doit être considérée comme suspecte. Le renflement est dû au dioxyde de carbone produit à partir de la fermentation, bien que d'autres gaz malodorants puissent être mélangés à celui-ci. La fermentation résulte d'une cuisson insuffisante ou de l'introduction d'air à travers une fuite. Le produit sent alors aigre, a l'air mou et apparaît décoloré, avec une odeur forte.

MOISSURES

Il n'y a rien sur l'aspect extérieur d'une boîte pour suggérer une moisissure. La nourriture moisie est généralement douce et pâteuse, bien qu'elle paraisse parfois ferme. Les aliments moisies ont une odeur et un goût aigres, à cause d'organismes (*Thermopiles*) qui se développent idéalement à température tiède. Pour éviter la moisissure, suivez précisément les délais de traitement et les températures, et mettez rapidement en conserve pour éviter de trop diminuer la température des aliments.

Maïs, pois, haricots verts, les verts et les asperges sont sujets à moisissure. Pour éviter les moisissures, suivez ces conseils:

- Mettez en conserve seulement les produits frais. Les moisissures peuvent se développer avant que le produit est en boîte et aucune cuisine ne pourra alors détruire la saveur aigre. Deux heures du jardin au bocal est une bonne règle de conduite.
- Ne laissez pas les produits pré-chauffés ou ébouillantés à température tiède. Mettez-les dans la conserve rapidement et veillez à les avoir aussi chauds que possible quand ils sont mis dans la boîte.
- L'eau doit bouillir quand vous placez les conserves dans la marmite afin d'éviter un temps de montée en température trop long.
- Ne pas essayer de faire trop de conserves en une fois.
- Gardez le brûleur à relativement haute température.
- Ne laissez pas les boîtes de conserve de côté après les avoir emballés ou avant de les mettre dans la cocotte.
- Ne serrez pas trop les boîtes, cela permettra à la chaleur de se rendre au centre de la boîte.
- Laissez refroidir rapidement. Ne pas empiler les boîtes pendant le refroidissement.

- Conserver dans un endroit frais.

BOTULISME.

Cela se produit rarement dans la nourriture mise en conserve, mais le botulisme se trouve en relation avec une mauvaise mise en conserve. L'odeur de fromage est typique du développement du botulisme dans une conserve. Dans ce cas, jetez sans les goûter tous les aliments en conserve qui montrent le moindre signe de détérioration ou la moindre odeur anormale. Cela minimisera le risque d'intoxication par le botulisme, bien que la présence du botulisme ne puisse pas toujours être déterminée par l'aspect visuel ou l'odeur des aliments.

Les spores botuliques se retrouvent dans le sol, le lavage approfondi de tous les aliments contaminés par le sol est une bonne précaution. Faites attention à traiter suffisamment. Ne pas emballer les aliments trop serrés pour obtenir une chaleur suffisante au centre de la conserve..

Si vous avez trop de bocaux avec des aliments détériorés, vous devez revoir votre méthode de traitement.

DEUX MÉTHODES DE MISE EN CONSERVE

de traitement est inférieure ou égale à 20 minutes, ajoutez 2 minutes par tranche de 1000 pieds si la durée est supérieure à 20 minutes.

Notice lors de l'utilisation de boîtes de conserve métalliques en étain.

Pour la mise en conserve domestique, les boîtes de conserve émaillées R « plain finish » doivent être utilisées. Celles-ci ont un revêtement intérieur en émail réalisé à l'origine pour préserver la couleur de certains aliments. Les boîtes émaillées C sont utilisées par les conserveries industrielles pour certains produits et ne sont normalement pas disponibles pour l'autoclave domestique. Suivez les instructions de chaque recette indiquant quel type de boîte de conserve utiliser, et à moins qu'il en soit spécifié différemment, utiliser des boîtes « plain »

de conserve.

Suite non traduite...

Notice lors de l'utilisation de pots en verre

Inspectez les bocaux à la recherche de petits trous dans la rainure et de rayures longilignes et jetez ceux qui sont abîmés. Inspectez les anneaux métalliques et jetez ceux qui sont rouillés ou abîmés. Laver les bocaux, les bagues métalliques, les couvercles dans une eau chaude savonneuse, et rincez.

Placez ensuite à l'envers sur un linge sec et propre, ou laissez-les dans le lave-vaisselle jusqu'à utilisation.

Certains couvercles en métal avec mastic d'étanchéité doivent bouillir qq minutes ou être ébouillantés avant utilisation. Suivez les instructions du fabricant. Ne pas réutiliser les capsules plates métalliques.

Bocaux et Couvercles

Régulière et de grande bouche de type Mason, filetés, qui abrite la mise en conserve des pots .

Les bocaux filetés réguliers à ouverture large et avec auto-étanchéité du couvercle de chez Mason pour la conserve domestique sont le meilleur choix.

Une utilisation et une manipulation attentives permettent de les réutiliser plusieurs fois, ne requérant que des nouveaux couvercles à chaque fois.

Avec une bonne utilisation, l'étanchéité et le vide sont excellent et la rupture du récipient est rare.

Nettoyage des bocaux.

Avant chaque utilisation, laver les bocaux vides soigneusement avec une eau chaude avec détergent et bien

La méthode de **mise en conserve à chaud** est préférée pour la plupart des aliments, en particulier les aliments acides qui sont traités dans un bain d'eau chaude à la vapeur. Porter les aliments à ébullition et laisser mijoter pendant quelques minutes. Empoter les aliments sans les tasser dans les pots chauds, ainsi que tous les liquides chauds comme la recette l'exige. La mise en conserve à chaud réduit les aliments, enlève l'air de ses tissus, contribue à les empêcher de flotter dans les bocaux, et allonge la durée de vie du produit.

La **mise en conserve à froid, littéralement à cru** méthode exige d'empoter et de tasser les aliments crus mais préparés dans des pots bien chauds, puis de couvrir la nourriture avec du liquide chaud. La mise en conserve à froid est plus susceptible de se traduire par de la nourriture flottante que la mise en conserve à chaud. De l'air peut-être piégé dans les aliments et les pots, provoquant une décoloration de la nourriture au cours du stockage.

Thermomètre

Utilisez un thermomètre quand vous mettez de la viande en conserve ou quand les recettes demandent d'enlever ou d'expulser l'air des boîtes ou bocaux. Avec les boîtes de conserve, les couvercles ne devraient pas être placés avant que le contenu n'ait atteint une température de 77°C ou 170°F. C'est la température minimum nécessaire à l'expulsion correcte de l'air de sorte qu'un vide partiel puisse se créer à l'intérieur lors du refroidissement.

Ajustements à l'altitude

Les temps et pressions indiquées dans ce manuel le sont pour une altitude inférieure ou égale à 1000 pieds, soit 305m.

Si vous vivez à une altitude supérieure ou égale à 2000 pieds ou 610 m, vous devez procéder à l'ajustement de ces paramètres.

Si vous cuisez les aliments sous pression à l'autoclave, utilisez la soupape à l'ouverture 15 livres pendant une durée déterminée page 8.

Si vous utilisez la méthode de bain d'eau chaude vapeur, ajoutez une minute par tranche de 1000 pieds si la durée

rincer à la main, ou lavez au lave-vaisselle. Les détergents mal rincés laissent une odeur et une couleur particulière au goût. Ces méthodes de lavage ne stérilisent pas les bocaux. Les dépôts ou le calcaire partent facilement après un trempage de plusieurs heures des bocaux dans de l'eau contenant 1 tasse de vinaigre à 5% d'acidité pour 1 gallon d'eau.

Stérilisation des bocaux vides.

Tous les pickles, confitures, gelées et aliments traités pendant moins de 10 minutes devraient être placés dans des pots préalablement stérilisés.

Pour stériliser des bocaux vides, mettez-les à l'endroit sur la grille dans la cocotte. Remplissez-les d'eau chaude non bouillante jusqu'à 1 pouce ou 2, 54 cm au-dessus des sommets des bocaux. Bouillez pendant 10 min si l'altitude est inférieure à 1000 pieds ou 305 m, ou ajoutez une minute supplémentaire pour chaque tranche supplémentaire de 305 m ou 1000 pieds.

Retirez et égouttez les pots un après l'autre. Gardez l'eau chaude pour traiter les bocaux pleins. Remplissez les bocaux, mettez les couvercles ou capsules, et fixez avec les bagues de serrage.

Les bocaux utilisés pour la viande, les fruits, et les légumes n'ont pas besoin d'être stérilisés préalablement s'il sont ensuite traités par pression à l'autoclave. De même pour les fruits, tomates, et nourriture fermentée qui seront plongés dans le bain d'eau chaude vapeur pendant plus de 10 minutes.

Sélection, préparation et utilisation des couvercles.

La capsule habituelle auto étanche consiste en une capsule métallique plate maintenue durant le traitement par une bague métallique de serrage à vis. Le couvercle plat est serti autour de son bord inférieur afin de former une dépression, qui est rempli avec un joint d'étanchéité coloré. Quand les bocaux sont traités, le joint de la capsule de ramollit et coule doucement pour recouvrir la surface de jonction du bocal, mais permet à l'air de s'échapper du bocal. Le joint rend alors la conserve étanche à l'air tandis que le bocal refroidit.

Non utilisés les joints d'étanchéité des couvercles fonctionnent bien pendant au moins 5 ans à compter de la date de fabrication. Au-delà, l'étanchéité n'est pas certaine.

Donc n'achetez que les couvercles dont vous aurez besoin pendant un an. Pour assurer une bonne étanchéité, suivez attentivement les directions du fabricant pour la préparation des couvercles.

Examinez-les bien. N'utilisez pas les couvercles vieux, abîmés, déformés, ou avec des joints abîmés.

Après avoir rempli les bocaux avec de la nourriture, libérez les bulles d'air en insérant une spatule plate en plastique (pas en métal) entre l'aliment et le bocal. Tournez lentement le pot et tout en déplaçant la spatule de haut en bas pour permettre à des bulles d'air de s'échapper. Ajuster l'espacement, puis nettoyer la surface d'étanchéité avec une serviette en papier humidifiée Placez le couvercle, joint d'étanchéité vers le bas, sur la surface d'étanchéité nettoyée. Les surfaces d'étanchéité non nettoyées peuvent induire un défaut d'étanchéité.

Ensuite, adapter la bague métallique à vis sur le couvercle plat. Suivez les directives du fabricant jointes avec ou sur la boîte pour le serrage correct des couvercles.

Ne pas resserrer les couvercles des bocaux après le traitement. Quand les bocaux refroidissent, le contenu du pot se contracte, tirant fermement les couvercles d'étanchéité contre le pot afin de former un vide.

Si les anneaux sont trop lâches, du liquide peut s'échapper des pots au cours du traitement, et les joints échouer. Si anneaux sont trop serrés, l'air ne peut pas s'évacuer au cours du traitement, et l'alimentation se décolore au cours du stockage. Un serrage trop intense peut aussi causer la distorsion des joints et la casse des bocaux, en particulier pour la mise en conserve à froid avec méthode de traitement sous pression à l'autoclave.

Vérification du joint

Les bocaux à couvercle métal sont jointifs si le couvercle s'est déprimé en son centre, et qu'il ne bouge pas si on appuie dessus, et que taper au centre avec une cuiller donne un son clair et sonnante. Cependant un son sourd n'implique pas forcément que le joint ne marche pas.

Mauvaise étanchéité

Si un bocal ou une boîte n'est pas scellé, réfrigérer son contenu et l'utiliser ou retraiter dans les 24 heures. Retraiter pendant toute la durée recommandée. La qualité de la nourriture ne sera pas aussi bonne après retraitement.

Ne pas ouvrir et remplir les pots qui ont perdu du liquide en cours de traitement. Une perte de liquide ne cause pas d'altération aux aliments, mais une ouverture du pot contaminerait le contenu stérile.

Étiquetage des boîtes et bocaux

Essuyez les pots après leur refroidissement.

Dans l'étiquetage des boîtes de conserve (et non des bocaux), utiliser de la pâte sur les "selvage" extrémités

de l'étiquette, pour le conserver hors de l'étain, ce qui parfois est cause de rouille. Étiquetez avec la date et le contenu du pot, en particulier si certains lots ont été emballés différemment - sans sel, par exemple. Si vous avez mis en conserve plus d'un lot en un jour, ajouter un numéro de lot.

Stockage des boîtes de conserve et bocaux.

Il n'est pas nécessaire de laisser les bagues de serrage sur les bocaux stockés. Ils sont enlevés sans difficultés après le refroidissement du bocal. Après qu'elles sont enlevées, nettoyées, séchées, conservées dans un endroit sec, les bagues peuvent être réutilisées plusieurs fois.

Si par contre elles sont laissées en place, elles deviennent difficiles à retirer, rouillent souvent, et peuvent ne plus être réutilisables. Conserver les bocaux dans un endroit frais et sec. L'exposition au froid, au gel à la chaleur ou à la lumière diminue leur qualité et leur durée de vie.

Le gel peut endommager le joint de sorte qu'il y a altération de la nourriture. Si vous stockez les dans un local non chauffé, couvrez-les d'une vieille couverture propre ou emballez-les dans du papier journal. Pour une meilleure qualité nutritionnelle et gustative, consommez vos produits dans l'année.

AJUSTEMENTS EN FONCTION DE L'ALTITUDE

Si l'altitude de mise en conserve est de 0 à 2000 pieds, soit 0 à 610 m, suivez les temps et pressions indiqués sur les recettes.

Si l'altitude est supérieure à 610m, cannez toujours à 15 livres de pression uniquement, quelle que soit la pression spécifiée sur la recette, et pendant la durée spécifiée ci-dessous.

Toutes les durées indiquées ci-dessous sous pour une pression de 15 livres pour les bocaux jusqu'à 1 litre (1 quart) à moins que ce ne soit spécifié.

Ne pas mettre en conserve dans des ½ gallons.

Les durées mentionnées sont des minutes pour une pression de 15 livres et pour l'altitude mentionnée.

De 610 m à moins de 915 m **De 915 m à moins de 2135 m** **Au dessus de 2135 m**

Asperges	15	25	35
Haricots, Lima	30	60	85
Haricots, snap	15	30	45
Boeuf	50	90	135
betteraves tranchées ou entières	15	30	45
Carottes	15	30	45
Palourdes, littleneck *	25	50	75
Maïs, le tout	50	90	135
CHAIR DE CRABE "	25	50	75
Poisson	80	115	155

Fruits	---	---	---
Viande de gibier	50	90	135
Légumes verts, toutes variétés	35	65	95
Agneau	50	90	135
Homard t	35	65	95
Champignons'	20	40	60
Okra	15	30	45
Gombo et la tomate	15	30	45
Pois, black-eyed	30	60	85
Petits pois	30	60	85
Porc	50	90	135
Pommes de terre nouvelles entières	20	40	60
Patates douces	50	90	135
Volaille, avec os	65	65	85
Saumon "	80	115	155
Crevettes *	20	40	60
Squash, Cubed	20	40	60
Tomates	---	---	---
Thon *	80	115	155
Veau	50	90	135

' ou * N'utiliser que des 250 ou 500 mL

t N'utiliser que des 250 mL