

Congratulations on your choice!

Your Mirro or Kitchen Pro. Pressure Cooker/Canner was carefully developed by Designers, Technicians and Cooking Instructors with the goal of making your daily routine more efficient . We call your attention especially to the Safety Systems . Since Pressure Cookers work differently than conventional cookers, your Pressure Cooker/ Canner **REQUIRES THAT YOU PAY SPECIAL ATTENTION TO THE USE AND SAFETY INSTRUCTIONS.**



WARNING

**Improper use can result in burns and injury.
Read and follow instructions before use.**

TABLE of CONTENTS

Important Safeguards	06
How to Open and Close.....	07
Features of Your Pressure Cooker/Canner	08
How to Use Your Pressure Cooker/Canner	10
Steam Leakage.....	11
How to Clean Your Pressure Cooker/Canner	11
Safety Systems	12
Replacement Parts.....	13
How to Identify Your Pressure Cooker/Canner	14
Certificate of Warranty.....	14
Questions and Answers.....	15
Canning	16



**PLEASE CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS
IN THIS MANUAL BEFORE USING YOUR
PRESSURE COOKER/CANNER, SINCE ITS
INCORRECT USE CAN RESULT IN BURNS AND
OTHER SERIOUS ACCIDENTS.**



This symbol on the product's nameplate
means it is listed by
UNDERWRITERS' LABORATORIES, INC.

Toutes nos félicitations pour cet achat!

Votre autocuiseur/autoclave MIRRO ou Kitchen Pro. a été spécialement conçu par des concepteurs professionnels, des techniciens et des grands chefs qui étaient déterminés à faciliter votre tâche quotidienne et à rendre votre cuisine efficace et dynamique. Nous avons porté une attention particulière aux dispositifs de sécurité de votre autocuiseur et nous en sommes arrivés à un heureux mélange de technologie, de fonctionnalité et de beauté. Les autocuiseurs/autoclaves fonctionnent différemment des marmites et des casseroles conventionnelles, pour cette raison, VOUS DEVEZ LIRE ET OBSERVER LES INSTRUCTIONS D'USAGE CONCERNANT L'UTILISATION ET LA SÉCURITÉ.



MISE EN GARDE

**Une utilisation inadéquate peut être à l'origine de brûlures et de blessures.
Lisez les instructions avant l'utilisation.**

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	19
Ouvrir et fermer l'autocuiseur	20
Caractéristiques de l'autocuiseur/autoclave	21
Comment utiliser l'autocuiseur/autoclave	23
Fuites de vapeur	24
Comment nettoyer l'autocuiseur/autoclave	24
Dispositifs de sûreté	25
Pièces de remplacement	26
Comment identifier votre autocuiseur/autoclave	27
Certificat de garantie	27
Questions et réponses	28
Mise en conserve	29



**! AVANT D'UTILISER L'AUTOUISEUR/AUTOCLAVE,
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
CONTENUES DANS CE MANUEL. L'UTILISATION
INADÉQUATE DE L'AUTOUISEUR PEUT ÊTRE À
L'ORIGINE DE BRÛLURES ET DE GRAVES BLESSURES.**



Ce symbole, figurant sur la plaque signalétique du produit, signifie qu'il est répertorié par l'UNDERWRITERS' LABORATORIES, INC.

¡Felicitaciones por su elección!

La olla/esterilizadora de presión MIRRO or Kitchen Pro. Ha sido cuidadosamente concebida por diseñadores, técnicos e instructores de cocina, con el objeto de hacer más eficiente y dinámica su rutina cotidiana. Observe especialmente los sistemas de seguridad, en los que hemos logrado un resultado armonioso conjugando tecnología, funcionalidad y belleza. Dado que las ollas de presión funcionan de modo diferente a las convencionales, su olla/esterilizadora de presión REQUIERE QUE USTED PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LAS INSTRUCCIONES DE USO Y DE SEGURIDAD.



¡CUIDADO!

El uso incorrecto puede provocar quemaduras y lesiones. Lea y siga las instrucciones antes de usarla.

ÍNDICE

Precauciones	32
Cómo abrir y cerrar	33
Características de la olla/esterilizadora de presión	34
Cómo usar la olla/esterilizadora de presión	36
Escape de vapor.....	37
Cómo limpiar la olla/esterilizadora de presión	37
Sistemas de seguridad	38
Piezas de recambio	39
Cómo identificar la olla/esterilizadora de presión	40
Certificado de garantía.....	40
Preguntas y respuestas.....	41
Envasado.....	42



**LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL
ANTES DE USAR LA OLLA/ESTERILIZADORA DE PRESIÓN,
PORQUE SU USO INCORRECTO PUEDE OCASIONAR
QUEMADURAS Y OTROS ACCIDENTES GRAVES.**



Este símbolo sobre la etiqueta del producto
Significa que está homologado por
UNDERWRITERS' LABORATORIES, INC.



IMPORTANT SAFEGUARDS!

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed. If you have a question on the proper operation of your pressure cooker please call our Consumer Center at 1-800-527-7727.

1. Read all instructions before using your pressure cooker.
2. Before each use make sure the vent tube is clear. Remove the pressure control and place the lid against the light to make sure that the tube is clear. If clogged, clean all holes with a piece of wire. See Vent Tube Check, page 10.
3. Never cook APPLESAUCE, CRANBERRIES, PEARL BARLEY, SPLIT PEAS, RHUBARB, NOODLES, MACARONI, SPAGHETTI OR OTHER PASTA, OATMEAL OR OTHER CEREALS in a pressure cooker. These foods tend to foam, froth, and sputter, and can plug the vent tube.

⚠ WARNING: If the vent tube is clogged, the overpressure devices can open and spray scalding hot steam and food. Keep head and face away from cooker. See How to Use Your Pressure Cooker, page 10.

4. Never fill your pressure cooker more than 2/3 full. When cooking foods that puff up during cooking, such as rice and dried vegetables, do not fill more than 1/2 full.

⚠ WARNING: Overfilling the cooker can clog the vent tube causing a release of scalding steam from the overpressure devices. See How to Use Your Pressure Cooker, page 10.

5. This appliance cooks under pressure. Make absolutely sure your pressure cooker is properly closed before placing on heat. The cooker is closed when the lid handle is directly over the handle of the pan.

⚠ WARNING: Improper closure of the lid can cause the lid to be thrown from the pan. See How to Open and Close, page 7.

6. If the overpressure devices release, protect yourself from the steam and turn off heat and allow the cooker to cool. The reusable overpressure plug may be reset. If the gasket has blown out of the overpressure window, replace it with a new gasket. Do not reuse.

7. Never try to open your pressure cooker until the cooker is thoroughly cool and the internal pressure is down. When the pressure is down the lid should turn easily. Never try to force open the lid if it seems locked tight. See Food Removal, page 10.

8. Never remove the Pressure Control during cooking or when the cooker is still hot. Steam will release through the vent tube that can cause burns.

9. Supervise children closely when using your pressure cooker near children. Keep handles turned toward the inside of the stove.

10. Always remove the gasket before using the cooker as a conventional (non-pressurized) covered pan without the pressure control. If you leave the gasket in, some pressure can develop in the cooker. Without the gasket, no pressure will develop.

11. Never use your Pressure Cooker for other than its intended use: cooking appropriate foods under pressure on residential ranges. Never place the cooker inside a heated oven. Do not use the cooker outdoors.

12. Never use your Pressure Cooker for pressure frying with oil and never "broast" (pressure cooking with oil or shortening instead of water) in your cooker.

13. Do not touch hot metal surfaces. Use handles or knobs. Be extremely careful when moving a pressure cooker full of hot liquids.

HOW TO OPEN AND CLOSE

TO CLOSE

Find OPEN-CLOSE on top of the lid located left of the lid handle. Turn and place lid so the arrow is pointing toward the center of the pan handle, Fig. A. Next turn the lid clockwise, Fig. B, until the handle on the lid is directly over the handle on the pan, Fig. C.

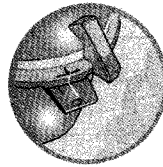


Fig. A

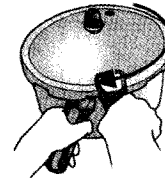


Fig. B

TO OPEN

To open, turn the lid counterclockwise, Fig. D, until the arrow OPEN-CLOSE points to the center of the Pan Handle, lifting the lid to open, Fig. E. Practice this operation several times until you master it. If the lid is hard to turn, lubricate the Rubber Gasket with a small amount of cooking oil. Excessive lubrication may deform the Rubber Gasket. Do not lubricate the Rubber Gasket after the third time you've used your Pressure Cooker.

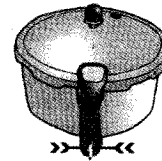
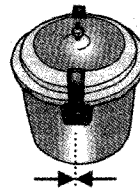


Fig. C

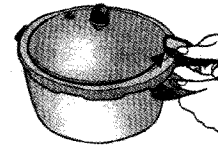
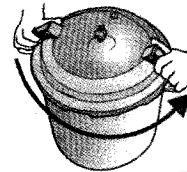


Fig. D

Whenever the cooker is in use or under pressure, the handle on the lid must always be over the handle on the pan. Never use force to open and never open when under pressure. Consult How to Use Your Pressure Cooker, page 10.

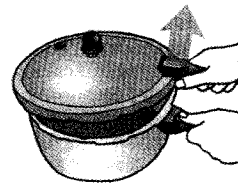
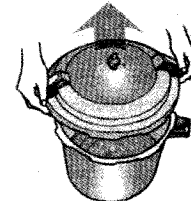
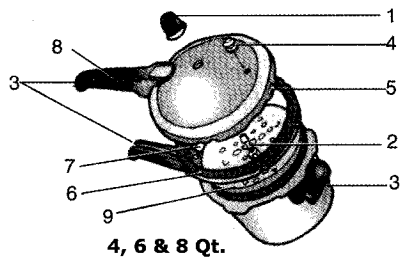
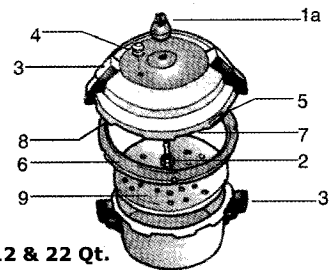
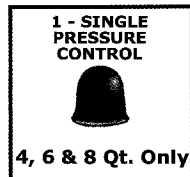


Fig. E

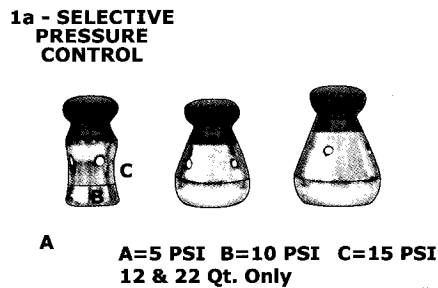
FEATURES OF YOUR PRESSURE COOKER



4, 6 & 8 Qt.



12 & 22 Qt.



**Single and selective
Pressure Controls
ARE NOT Interchangeable**

1- SINGLE PRESSURE CONTROL Keeps internal pressure steady, it is an automatic cooking control, operating at a pressure of 10 PSI (pounds per square inch). Included with 4, 6 & 8 Qt. Models.

1a- SELECTIVE PRESSURE CONTROL Keeps internal pressure steady, allowing the selection of 3 cooking pressures: 5, 10 and 15 PSI. Included with 12 & 22 Qt. Models.

2- VENT TUBE Fastened to the center of the lid, having holes allowing for the release of steam. The Single Pressure Control or Selective Pressure Control is connected to the top.

3- PAN AND LID HANDLES Allow the opening and closing of your Pressure Cooker as well as its handling. If handles become loose tighten with a screwdriver.

4- REUSABLE OVERPRESSURE PLUG It will release if the vent tube becomes clogged and the cooker develops too much pressure. The red pin in the center pushes out, releasing steam (Fig. A) on page 9.

5- SAFETY WINDOW This is an additional feature that will release if the vent tube and reusable overpressure plug become clogged and the cooker develops too much pressure. The rubber gasket will push out from the lid opening releasing the steam.

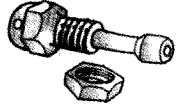
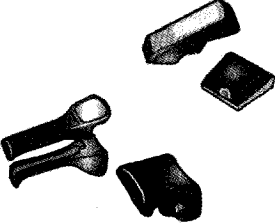
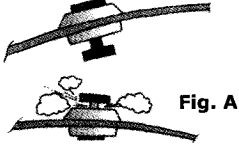
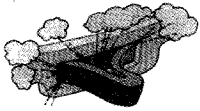

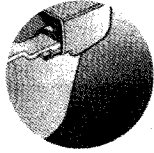
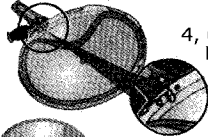

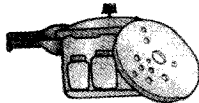
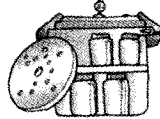
6- RUBBER GASKET Fitted inside the lid, its function is to seal the lid with the pan of the Pressure Cooker.

7- SAFETY LOCKS Located on the lid and pan are locking lugs, this feature prevents the opening of the lid of your cooker when it is pressurized.

8- SPRING SAFETY DEVICE Located in the lid handle or lid. Its function is to prevent the pressurization of your cooker before being closed.

9- COOKING RACK To prevent food from sticking to the bottom of the cooker and to place jars off bottom of the 12 & 22 qt. canners.

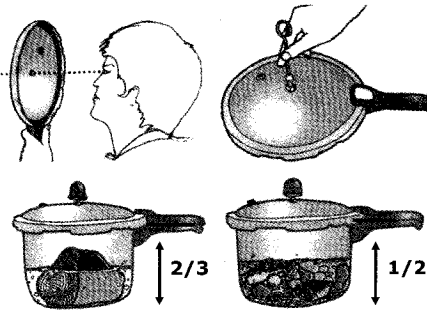
FEATURES OF YOUR PRESSURE COOKER

<p>2- Vent Tube</p> 	<p>3- Pan and lid Handles</p> 	<p>4- Reusable Overpressure Plug</p>  <p>Fig. A</p>
<p>5- Safety Window</p> 	<p>6-Rubber Gasket</p> 	<p>7- Safety Locks</p> 
<p>8- Spring Safety device</p>  <p>4, 6 & 8 Qt. Models</p>  <p>12 & 22 Qt. Models</p>		<p>9- Cooking Rack</p>  

! Never Cook • APPLESAUCE • CRANBERRIES • PEARL BARLEY
 SPLIT PEAS • RHUBARB • NOODLES • MACARONI • SPAGHETTI or
 OTHER PASTA • OATMEAL or OTHER CEREALS in a Pressure Cooker

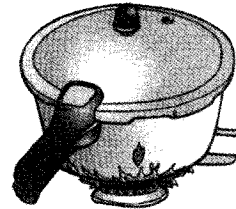
HOW TO USE YOUR PRESSURE COOKER

VENT TUBE Check Pick up the lid of your Pressure Cooker remove the Pressure Control and hold the lid against the light to verify if the vent tube is clear. In the event it is blocked, clean it with a wire along with the all other holes located inside the cover. look again against the light to make sure that it is clean. After cleaning, place pressure control on top of Vent Tube.



FILLING Fill the cooker with food and add the required amount of water. Make sure the quantity of food and water is correct. Never fill the cooker more than 1/2 full of foods that puff up like rice and dried vegetables. For all other foods, never fill more than 2/3 full.

COOKING Place the cooker on high heat until the Pressure Control begins to release steam. The Pressure Control will rock or jiggle when the cooker reaches its pressure. Lower the heat so that the pressure control rocks gently. Generally a setting of "medium" or "low" will be right. Count cooking time from the first jiggle of the Pressure Control. See Cooking Time Table, page 14 for approximate cooking times.



Caution: Never beat a spoon or other utensil on the rim of the pan. Any denting in the rim can prevent a good gasket seal causing steam leakage.

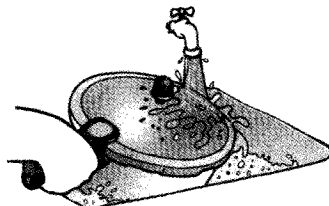


Fig. A

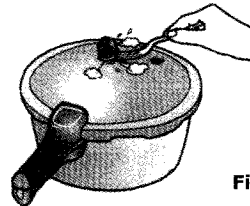


Fig. B

FOOD REMOVAL When cooking is done, turn heat off and reduce the pressure. Do not remove the Pressure Control until pressure is completely reduced.

YOU CAN REDUCE PRESSURE THREE WAYS:

a) fast - for fresh vegetables and fish

Run cold water over the cooker (Fig. A), or place it in a pan of cold water. Depending on the amount of food in the cooker, it will take 15-60 seconds for the pressure to go down fully.

b) normally - for canning

Let the cooker cool slowly to room temperature. This will take 30-40 minutes for a small cooker, 45-60 minutes for the largest canner.

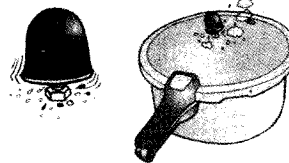
c) combination - for meats and dried vegetables

Let the cooker cool normally at room temperature for 5 minutes, then place the cooker under cold water to reduce the remaining pressure.

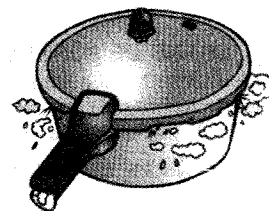
As the pressure is reduced, air will re-enter the cooker and you will hear a hissing or squealing sound. After you have cooled the cooker, raise the Pressure Control with a fork (Fig. B) to make sure the pressure is down and if it is, remove the pressure control. If steam escapes, the pressure is not down. Continue to cool the cooker with cold water until the pressure is down. Open the cover by turning the cover counter-clockwise until the OPEN-CLOSE arrow points to the center of the pan handle. When pressure is down cover should turn easily. **Warning: Never tug or force the cover to open. Pressure may not be down. Continue to cool cooker.**

STEAM LEAKAGE

STEAM ESCAPE THROUGH THE VENT TUBE The movement (jiggling) of the pressure control and release of small amounts of steam from the Vent Tube during cooking is normal. The purpose of releasing steam is to maintain a constant internal pressure. The formation of water droplets around the Vent Tube at the start of cooking is normal. This is caused by condensation of the steam leaving the cooker and coming in contact with the cooler metal. After the lid heats up, the water will disappear.



STEAM ESCAPE AROUND RIM OF LID Water trapped inside the handle or between the gasket and cover will escape as steam when the cooker is heated up. The steam should stop as the pressure builds up. If it does not stop, turn the heat off and cool the cooker. Remove the pressure control and open the cooker. Remove the gasket from the lid and wipe dry the gasket, pan rim, and inside of the cover. If the gasket has shrunk from its original size gently stretch it and start over. If gasket continues to leak, replace it. Do not use your Pressure Cooker if steam is constantly leaking from the rim of the lid.



STEAM ESCAPE THROUGH THE REUSABLE OVER-PRESSURE PLUG OR SAFETY WINDOW Consult Safety Systems, page 12.

HOW TO CLEAN YOUR PRESSURE COOKER

Before using your cooker the first time, wash it thoroughly in hot soapy water. Rinse thoroughly and dry.

INTERIOR To make cleaning easier, run warm water into your cooker immediately after removing food. Wash in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

EXTERIOR Do not soak cover or pan in water or wash in the dishwasher, as this will dull the outside polished finish. Clean the exterior occasionally with silver polish. The outside bottom of the pan may be scoured with a steel wool pad if necessary.

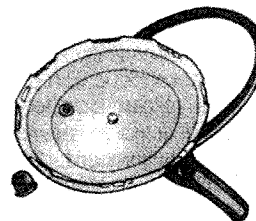
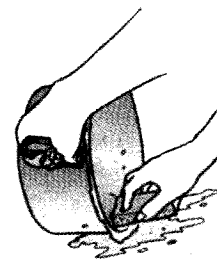
GASKET After each use, remove the gasket from the lid. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Then slip the gasket back in place in the cover.

VENT TUBE Clean and check the vent tube as described in Vent Tube Check page 8

PRESSURE CONTROL The pressure control should remain clean because it is "steam-cleaned" during use. However, washing it in hot soapy water and rinsing will not harm it.

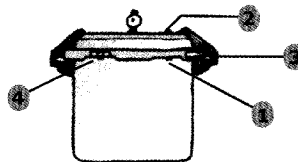
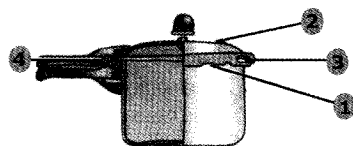
STORAGE Store cooker with the lid off or upside-down on cooker. Do not store with cover and gasket closed tight on pan.

SPRING SAFETY After each use, clean the spring safety device with hot soapy water and rinse. Also, check the function of the safety device as described on page 12 "SPRING SAFETY DEVICE".



SAFETY SYSTEMS

YOUR PRESSURE COOKER COMES WITH FOUR SAFETY SYSTEMS
ESPECIALLY DEVELOPED FOR YOUR PROTECTION. READ CAREFULLY!



1. SAFETY LOCKS The locks prevent opening the cooker while under pressure. Never force the cover to open. Make sure the pressure is down by cooling the cooker under cold water. With the pressure down the cover will turn open smoothly.

2. REUSABLE OVERPRESSURE PLUG This device is activated when the Vent Tube becomes clogged and excessive pressure builds in the cooker. If you follow the directions for using the cooker the Overpressure Plug will probably never release. However, when activated the red center pin will move upward releasing steam (Fig. A). Keep your head and face away from cooker. To resume cooking, turn off the heat, cool the cooker and open. Remove the Pressure Control and clean all vent tube holes. Perform Vent Tube Check and review Filling instructions on page 10. Reset the red center pin by pushing the pin down (Fig. B). If the Overpressure Plug is leaking, with vent tube clear, replace it.

To remove a damaged Overpressure Plug, remove red pin and push on the black part of the valve from the top or outside of the lid. Clean the hole in the cover with hot soapy water and rinse. To replace, push pointed end of valve through the underside of the cover. The word "INSIDE" will be visible from the underside of the cover when correctly installed (Fig. C).

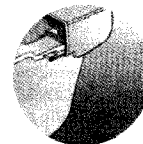


Fig. A



Fig. B

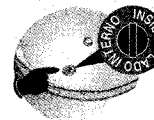
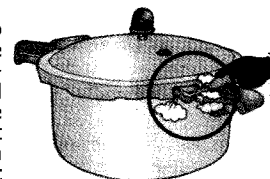


Fig. C

3. OVERPRESSURE WINDOW This feature is designed to operate when both the Vent Tube and Overpressure Plug are blocked. Excessive pressure will force the gasket out of the window and release steam. If this should happen, turn off heat and cool your cooker with cold water and open the lid. Remove the Pressure Control and clean all vent tube holes. Perform Vent Tube Check and review Filling instructions on page 10. Clean the Overpressure Plug with hot soapy water and rinse. **Do not reuse the gasket; replace it.**



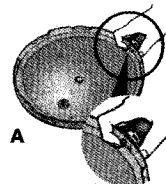
4. SPRING SAFETY DEVICE

a. (4, 6 & 8 Qt. Models)

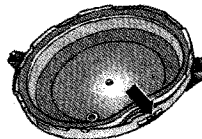
Located inside the lid handle the spring safety pin pushes on the gasket to prevent the cooker from being pressured before the lid is closed. **The lid is closed when the lid handle is directly above the pan handle. Never cook with the lid in any other position. Improper closure can cause the lid to be thrown from the pan.** To check the spring compression, push on the pin with your finger to depress it and slide your finger off. The pin should snap back to its original position. If the pin does not snap back or is stuck, broken, or missing you must replace the lid handle.

b. (12 & 22 Qt. Models)

Located on the outside of the lid, the spring safety pushes on the gasket to prevent the cooker from being pressurized before the lid is closed. **The lid is closed when the lid handle is directly above the pan handle. Never cook with the lid in any other position. Improper closure can cause the lid to be thrown from the pan.**



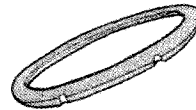
A



B

SAFETY SYSTEMS continued

RUBBER GASKET The gasket inside the lid seals the lid when the cooker is closed according to the directions. After a long period of use, the gasket may become hard or shrink losing its sealing ability. Gently stretch the gasket and test it. If it continues to leak, replace it.



REPLACEMENT PARTS



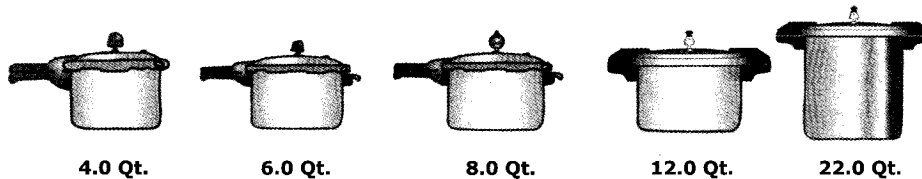
Selective Pressure Control



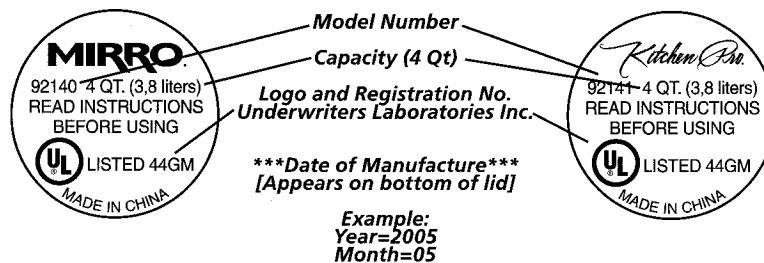
Rubber Gasket

WARNING: Always use genuine replacement parts.
The use of parts not manufactured by MIRRO/KitchenPro can cause injury!

IDENTIFY YOUR PRESSURE COOKER



The stamp on the bottom of your Pressure Cooker/Canner identifies your product.
This example is for the (4 Qt.) Model



Write down the capacity of your cooker, model number and date of manufacture. This information is important for the warranty and replacement parts.

Quarts	Model	Date of Manufacture
--------	-------	---------------------

Ten Year Limited Warranty

Our Promise to you:

This Mirro Company product is warranted against defects in workmanship and material for a period of **TEN YEARS** from the date that the product is originally purchased. If this product becomes defective within the warranty period, Mirro will repair it or replace it. This warranty is not applicable to the gasket and reusable overpressure plug or damage to the product resulting from misuse, accidents or alterations to the product. **MIRRO SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, HOWEVER CAUSED.** Some states do not allow the inclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. If service becomes necessary within the warranty period, return the product, postage paid (by you), along with a description of the claimed defect, to:

MIRRO COMPANY
ATTN: Consumer Center
2121 Eden Road, Millville,
NJ 08332

Mirro will refund the postage and insurance charges, if any, you prepaid if the service work requested is covered by this warranty. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Comments, Questions, Concerns? Call Our Consumer at 1-800-527-7727

QUESTIONS AND ANSWERS

HOW DOES THE PRESSURE COOKER WORK?

The Pressure Cooker produces pressure by heating water thereby generating steam (similar to the steam that raises the lid of your conventional cooker). The Pressure Cooker keeps the steam inside, allowing the excess to escape through the Vent Tube. The Pressure Control automatically maintains a constant internal pressure.

IF I USE HIGH HEAT WILL THE FOOD COOK FASTER?

No. Using high heat for cooking will only waste energy and result in excessive loss of cooking liquid (water). However you must use high heat to initially bring cooker up to pressure.

WHY DOES STEAM ESCAPE FROM THE REUSABLE OVERPRESSURE PLUG AT THE BEGINNING OF THE OPERATION?

At the start of cooking the internal pressure is low and not sufficient to activate the red center pin of the Overpressure Plug. The purpose of this is to eliminate the cold air inside the cooker at the start of cooking. However, if during cooking, steam continues to escape, make sure that the Overpressure Plug is clean and the red center pin is in the correct position. Remember to only open your cooker when the pressure is down. If the Overpressure Plug continues to leak replace it with a new one.

WHEN SHOULD I CHANGE THE RUBBER GASKET?

The life span of your Rubber Gasket depends on the type of food and how frequently you use your Pressure Cooker. If you notice steam escaping between the body and the lid (as long as the gasket and the lid are clean and properly installed), stretch the Rubber Gasket slightly and test it again. Should the leakage continue, replace it with a new and original one.

WHAT SHOULD I DO IF, DURING COOKING, STEAM STOPS COMING OUT OF THE VENT TUBE?

Turn off the heat and wait while your Pressure Cooker cools to room temperature. Open it and remove the Pressure Control, check the Vent Tube against the light and clean it with a wire, check the level of food and water (if in excess remove part of it), close the lid correctly, replace the Pressure Control and resume cooking.

WHAT MAKES THE RUBBER GASKET STRETCH, SHRINK, SWELL OR STIFFEN?

The stretching or "swelling" may occur when there is accumulation of grease from the food or excessive oiling. Wash it thoroughly after each use. Stiffness or shrinkage is caused by pressure, heat and age. If this occurs, replace it with a new one.

WHEN COOLING MY PRESSURE COOKER UNDER THE WATER TAP, IT WHISTLES; IS THIS DANGEROUS?

While being cooled under water, the initial pressure is quickly reduced producing a vacuum. The whistle is produced by the incoming air. This is normal and not dangerous.

WHAT MAKES THE COOKER LID HARD TO CLOSE?

In a new cooker, the gasket is dry and often very snug fitting. Pressing down on the cover with one hand, while you close the cooker with the other, will often help. You may lubricate the gasket with a small amount of cooking oil or shortening for the first two or three uses. Caution: Excessive lubrication will cause the gasket to swell and not fit properly.

HOW DO I KNOW WHEN THE PRESSURE COOKER IS OPERATING CORRECTLY?

As long as the cooker lid is closed, that is lid handle directly over pan handle and the Pressure Control is gently rocking or jiggling you can be sure the cooker is maintaining the proper internal pressure. The Pressure Control never needs to be tested or adjusted for accuracy.

CANNING

CAUTION: Pressure can only in models with selective control (5, 10, and 15 lbs.) Do not try to can in single-control model.

WARNING: Read instructions for ordinary pressure cooking before you attempt to use your cooker or canner for canning.

General Tips for Pressure Canning

The U.S. Department of Agriculture recommends pressure canning as the only safe way to can meats, fish, poultry, and all common vegetables. Fruits and plain tomato products may be canned by the hot-water-bath method, but pressure canning them will save time and energy.

Use a water-bath canner for pickles, jams, and jellies. Do not blanch in a pressure canner. Use a blancher or covered pot with suitable basket.

To can mixtures of foods (soups, stews, etc.) use the time required for the ingredient with the longest processing time. Sometimes it is better to can ingredients separately (meat and vegetables, for example) and then combine them to heat for serving.

Before canning for the first time, follow this procedure to get familiar with how your canner operates:

1. Pour 2 quarts of water and 1 tablespoon vinegar in canner.
2. Close cover and place control on vent tube at 10 lbs. pressure.
3. Heat on high heat until control jiggles.
4. Turn down heat so that control rocks gently. Note the heat setting on your range that maintains this level.

5. Remove from heat and let the canner cool until pressure is fully down.

Note: At altitudes above 1,000 feet, increase pressure by 5 lbs.

How to pressure Can in Glass Jars

CAUTION: Use only standard jars intended for home canning. These jars will have manufacturer's name molded in the glass. Never use jars from commercial food products.

1. Check jars and lids for nicks, chips, cracks, or sharp edges. Discard any imperfect jars and lids.

CAUTION: Use only NEW metal lids (used with metal screw bands).

2. Wash jars and lids thoroughly in hot, soapy water. Rinse.
3. Keep jars covered with hot water until filled. You need not sterilize jars for pressure canning. Place metal lids in hot or boiling water as directed by manufacturer.

4. Select fresh, firm (not overripe) product. Sort according to size and ripeness.

5. Wash and prepare food

6. Pack food into jars.

Most foods may be packed raw. Pack raw foods tightly, because raw foods shrink during processing. Food may also be preheated or partially cooked before packing. Pack hot food fairly loosely.

7. Finish filling jar with syrup, water, or juice, allowing adequate head space. Add salt (if desired).

8. Insert blade of plastic spatula down sides of jar to release any trapped air bubbles.

9. Wipe rim of jars clean and close lids according to manufacturer's directions.

10. Place rack in canner and add recommended amount of hot water for hot pack. For cold pack use room temperature water.

Add 1 tablespoon vinegar or 1 teaspoon cream of tartar to help prevent water stains in canner.

11. Set jars on rack in canner.

It is all right if sides of jars touch each other.

Note: 22-quart canner is furnished with two flat racks for stacking half-pint or pint jars. Place one rack in bottom of canner and the other between tiers of jars.

12. Close canner.

Make sure that canner is properly closed, with grips on lid directly over grips on pan.



13. With pressure control OFF, heat on high until steam comes out of vent tube. Let steam vent for 10 minutes.

14. After venting, place control on vent tube using a pot holder or oven mitt at correct pressure setting according to the chart.

15. When control jiggles vigorously, reduce heat so that control rocks or jiggles gently. **CAUTION: Prevent drafts from blowing over canner and avoid turning heat up and down. This can cause uneven pressure and can cause liquid to be forced out of jars.**

16. Process according to time given in charts. Count processing time from the time the control starts to jiggle vigorously.

17. When processing time is completed, turn off heat. Let canner cool.

CAUTION: Do not fast-cool by setting canner in water or by running water over the canner. Never lift control to release pressure.

It takes about 35-40 minutes for pressure to drop in a smaller cooker filled with jars and 45 minutes to an hour in a large canner with a full load.

18. When pressure is fully down, remove control. Carefully remove cover.

WARNING: Escaping steam can scald you and the pressure control may be hot. Protect your hands with pot holders or oven mitts and tilt cover so steam escapes away from you.

To test if pressure is down, gently nudge control. If you see steam spurting out, pressure is not yet down. Let canner continue to cool.

Note: You may hear a hissing noise when control is nudged. If you also see steam spurt out, pressure is not down. If you do not see steam, the hissing is air entering the canner.

19. Using a jar lifter, remove jars from canner. Set jars on a cooking rack or on several thicknesses of cloth.

CAUTION: Never set hot jars on a cold or wet surface. The jars may break.

20. Complete seal if jars are not self-sealing. If any liquid boiled out during processing, seal jar as is. Do not add liquid, as that would require reprocessing. Fruits and vegetables not covered by liquid may turn dark, but they will not spoil.

21. Let jars cool.
Keep jars upright and out of drafts.

22. After 12 hours, remove screw bands from jar with metal lids.
If a screw band does not easily come off, cover it for one minute with a hot, damp cloth. This will expand the metal slightly and usually permit the band to be removed. If the band cannot easily be removed, leave it on.

CAUTION: Never force screw bands off. You might break seal.

23. Examine jars for leaks and test seal.
For a metal lid, test the seal by tapping it with a teaspoon. A clear ring is a sign of a good seal. If a lid is curved down and does not move when tapped, that is also a sign of a good seal.

WARNING: If a jar leaks or is not sealed, use the contents promptly or reprocess within 24 hours with new lids for the full recommended processing time.

24. Wipe jars with a damp cloth, dry, and label with contents and date. Store in a cool, dry place.

CAUTION: Do not permit contents to freeze. The liquid will expand and may break the jar.

CANNING PROBLEMS

Problem: Liquid is lost from jars. Causes and Remedies:

1. Jars are packed too full or too tight.
When food and liquid are boiled, they expand. If there is not sufficient room, liquid will be forced out. Leave adequate head space of 1/2"-1" as recommended in chart.

2. Air bubbles are trapped in jar.
When food begins to boil, air bubbles will force liquid out of the jar.
Before closing jar; run a plastic spatula down the sides of the jar to release any trapped air.

3. Pressure is allowed to fluctuate during processing.
If heat is adjusted up and down frequently, it may cause sudden changes in pressure, which may force liquid out of jars. After control starts to jiggle, adjust heat so that the control gently rocks. Avoid frequent adjustments.

4. Pressure is reduced too rapidly after processing.
If pressure is rapidly reduced, such as by running cold water over the canner or nudging the control frequently, the pressure in the canner may drop more quickly than the pressure in the jars, and liquid may be forced out of jars.

Allow canner to cool normally to room temperature. After 25-35 minutes (for a small cooker) or 40-45 minutes (for a large canner), check pressure by nudging control.

Problem: Canning jars break. Causes and Remedies:

1. Commercial food product jars rather than home canning jars are used.
Use only canning jars intended for home canning.

2. Damaged jars are used
Old jars may have invisible cracks. Jars may be damaged in shipping.
Carefully inspect jars before using.

3. Jars are placed directly in canner without rack.
Always use rack.

4. Hot jars are set on a cold or wet surface or exposed to cold drafts.
Set jars on a cooling rack or on several thicknesses of cloth. Protect from drafts.

5. Jars are damaged by using a knife to release air bubbles.
Use only a plastic or rubber spatula to release trapped air.

6. Hot jars placed in cold water. Cold jars placed in hot water.

FOR MORE INFORMATION ABOUT CANNING:

1. Ball Corp., Muncie, IN 47302, 1-800-240-3340
2. Consumer Information Center, Pueblo, CO 81099
3. **For more information about our canning equipment:** Consumer Center, 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332 Phone 1-800-527-7727
4. Your University Extension County home economist will also have information about home canning.

Pressure Canning Meat and Fish

Canner Size	Amount of water in Canner	Half Pint	Jar capacity of Canner		
			Pint, Reg.	Pint, Wide Mouth	Quarts
8Qt.	2 Qt.	7	5	5	-
12 Qt.	2 1/2 Qt.	10	8	7	5
22Qt.	2 1/2 Qt.	30*	16*	14*	5

Add extra pint of water to canner if processing less than full capacity.
 * If jars are stacked and an additional rack is used between stacks.

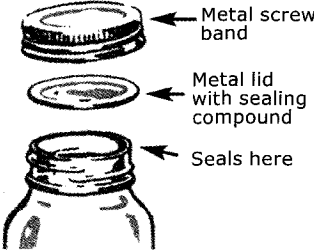
Amount of Salt for canning Vegetables and Meats

Jar Size	Salt
Half Pint (8 oz.)	1/4 tsp.
Pint (16 oz.)	1/2 tsp.
Quart (32 oz.)	1 tsp.

* Vegetables and meats can be canned successfully with or without salt.

How to close Jars

HOW TO CLOSE JARS: FOLLOW LID MANUFACTURER'S DIRECTIONS CAREFULLY.



Use a flat metal lid with sealing compound and a metal screw band, which fits any standard mason jar.

1. Fill jar. Wipe rim clean.
2. Place lid in hot or boiling water, according to manufacturer's directions.
3. Put new lid on jar with sealing compound next to glass.
4. Screw metal band on tight by hand. Do not use a wrench. Over tightening will cause lids to buckle.
5. This jar is self sealing. Do not tighten after jar is removed from canner.

CAUTION: DETECTING SPOILAGE
 A leaking jar or a bulging lid may be a sign of spoilage. Look for "off" odor or color. Never taste food you think has spoiled. Throw it away. Also it is possible for food to contain botulism without showing any signs of spoilage, so boil non-acid vegetables and meats for ten minutes before tasting and reboil leftover food before serving.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, vous devez de suivre les précautions élémentaires qui s'imposent. Si vous avez des questions sur l'utilisation sécuritaire de l'autocuiseur, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1 800 527-7727.

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser votre autocuiseur.

2. **Avant chaque utilisation, assurez-vous que le conduit d'évacuation n'est pas bouché.** Enlevez le régulateur de pression et placez le couvercle face à une source lumineuse pour vous en assurer. S'il est bouché, nettoyez-le avec un fil métallique. Consultez la section Vérification du conduit d'évacuation à la page 23.

3. **Ne faites jamais cuire DE COMPOTE DE POMMES, DE CANNEBERGE, D'ORGE PERLE, DE POIS CASSE, DE RHUBARBE, DE NOUILLES, DE MACARONI, DE SPAGHETTI OU AUTRE TYPE DE PÂTE NI DE FLOCONS D'AVOINE OU AUTRE TYPE DE CÉRÉALE dans l'autocuiseur.** Ces aliments ont tendance à s'agglutiner et à former une écume et peuvent boucher le conduit d'évacuation.

❗ **MISE EN GARDE:** Si le conduit d'évacuation est bouché, les dispositifs de surpression risquent de s'ouvrir et de libérer de la vapeur chaude et des éclaboussures d'aliment. Gardez votre visage à bonne distance de l'autocuiseur. Consultez la section Comment utiliser l'autocuiseur à la page 23.

4. **Ne remplissez jamais l'autocuiseur à la plus des 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent (comme le riz et les légumes séchés) ne remplissez l'autocuiseur qu'à moitié.**

❗ **MISE EN GARDE:** Le remplissage excessif de l'autocuiseur peut boucher le conduit d'évacuation. De plus, les dispositifs de surpression risquent de laisser s'échapper de la vapeur chaude et des éclaboussures d'aliment. Consultez la section Comment utiliser l'autocuiseur à la page 23.

5. Cet appareil cuit les aliments sous pression. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant de le poser sur la cuisinière. **L'autocuiseur est bien fermé lorsque le manche du couvercle se trouve vis-à-vis le manche de la casserole.**

❗ **MISE EN GARDE:** Si le couvercle est mal fermé, il pourrait se détacher violemment de la casserole. Consultez la section Comment ouvrir et fermer l'autocuiseur à la page 20.

6. Si les dispositifs de surpression se relâchent, protégez-vous de la vapeur, éteignez la cuisinière et laissez l'autocuiseur refroidir. La soupape de surpression réutilisable peut être remise en place. Si le joint en caoutchouc est sorti de son logement, remplacez-le par un joint neuf. Ne le réutilisez pas.

7. Ne tentez jamais d'enlever le couvercle avant que l'autocuiseur ne soit refroidi et que la pression tombée, le couvercle est très facile à tourner. **Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle de force s'il semble bloqué.** Consultez la section Sortir les aliments à la page 23.

8. N'enlevez jamais le régulateur de pression pendant la cuisson ni lorsque l'autocuiseur est encore chaud. Sinon, la vapeur s'échapperait par le conduit d'évacuation et pourrait causer de graves brûlures.

9. Surveillez toujours l'autocuiseur lorsque vous l'utilisez en présence d'enfants. Assurez-vous que le manche de l'autocuiseur ne dépasse pas de la cuisinière.

10. Retirez toujours le joint en caoutchouc avant d'utiliser l'autocuiseur comme marmite conventionnelle (non pressurisée), sans régulateur de pression. Si vous laissez le joint en place, la pression peut monter à l'intérieur de l'autocuiseur. Sans le joint, la pression ne pourra pas monter.

11. N'utilisez jamais l'autocuiseur à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu, soit la cuisson sous pression à usage non commercial. Ne placez jamais l'autocuiseur dans le four. N'utilisez pas l'autocuiseur à l'extérieur.

12. N'utilisez jamais l'autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile ni pour rôtir (cuisson sous pression en utilisant de l'huile ou du shortening au lieu d'eau).

13. Ne touchez pas aux surfaces métalliques de l'autocuiseur, utilisez plutôt les manches ou la poignée. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un autocuiseur rempli de liquide chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS 19

POUR FERMER

Repérez l'inscription OPEN-CLOSE (ouverture-fermeture) se trouvant sur le couvercle, à gauche du manche de couvercle. Placez le couvercle sur la casserole pour que la flèche se trouve au centre du manche de casserole, figure A. Ensuite, tournez le couvercle vers la gauche, comme le montre la figure B, jusqu'à ce que le manche du couvercle soit vis-à-vis le manche de casserole (figure C).



Fig. A

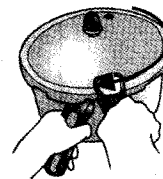
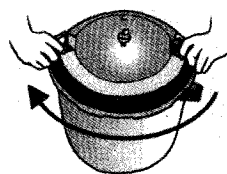


Fig. B

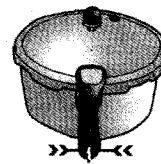


Fig. C

POUR OUVRIR

Pour ouvrir, tournez le couvercle vers la droite (figure D) jusqu'à ce que la flèche se trouve au centre du manche de casserole. Soulevez ensuite le couvercle (figure E). Répétez cette opération pour la maîtriser parfaitement. Si le couvercle est difficile à tourner, lubrifiez le joint en caoutchouc avec de l'huile végétale. Une lubrification excessive peut entraîner la déformation du joint. Lubrifiez le joint en caoutchouc de l'autocuiseur seulement toutes les trois utilisations.

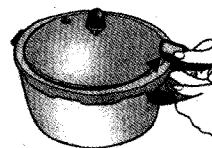
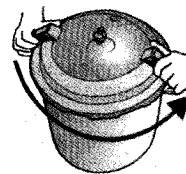


Fig. D

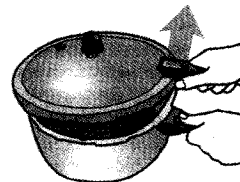
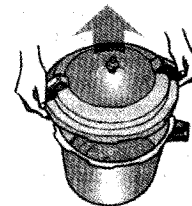
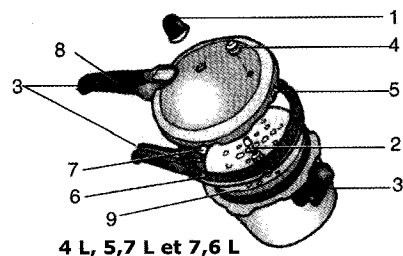


Fig. E

Lorsque vous utilisez l'autocuiseur ou qu'il est sous pression, le manche du couvercle doit toujours se trouver vis-à-vis le manche de casserole. N'ouvrez jamais le couvercle de force ni lorsque l'autocuiseur est sous pression. Consultez la section Comment utiliser l'autocuiseur à la page 23.

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOCLUSEUR

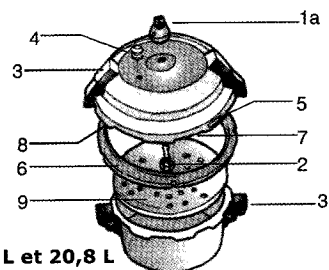


4 L, 5,7 L et 7,6 L

1 - RÉGULATEUR DE PRESSION UNIQUE



4 L et 5,7 L et 7,6 L seulement



11,4 L et 20,8 L

1a - RÉGULATEUR DE PRESSION SÉLECTIF



A A=5 PSI B=10 PSI C=15 PSI
11,4 L et 20,8 L seulement

Les régulateurs de pression uniques et sélectifs de SONT PAS interchangeables.

1 - RÉGULATEUR DE PRESSION UNIQUE permettant de maintenir la pression interne à un niveau stable de façon automatique, soit à 10 psi (ib-po2). Compris avec les autocuiseurs de 4 L et 5,7 L et 7,6L.

1a - RÉGULATEUR DE PRESSION SÉLECTIF permettant de maintenir la pression interne à un niveau stable suivant trois réglages de pression : 5, 10 et 15 psi (ib-po2). Compris avec l'autocuiseur/autoclave de 11.4 L et 20.8L .

2 - CONDUIT D'ÉVACUATION, situé au centre du couvercle, ce conduit est pourvu d'orifices permettant d'évacuer la vapeur. Le régulateur de pression sélectif ou unique s'installe sur la partie supérieure du conduit.

3 - MANCHES DE COUVERCLE ET DE CASSEROLE permettant d'ouvrir, de fermer et de manipuler l'autocuiseur. Si les manches sont légèrement desserrés, resserrez-les avec un tournevis.

4 - SOUPAPE DE SURPRESSION RÉUTILISABLE se relâchant lorsque le conduit d'évacuation est bouché ou que la pression interne de l'autocuiseur est trop élevée. La tige rouge du centre se soulève, laissant ainsi la vapeur s'échapper (figure A) à la page 22.

5 - ORIFICE DE SÛRETÉ servant de dispositif de sûreté supplémentaire et se relâchant lorsque le conduit d'évacuation ainsi que la soupape de surpression sont bouchés, et que la pression de l'autocuiseur est trop élevée. Dans ce cas, le joint en caoutchouc se détache du pourtour du couvercle et laisse la vapeur s'échapper.

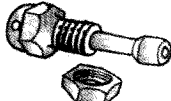
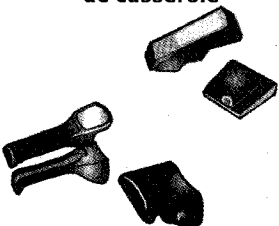
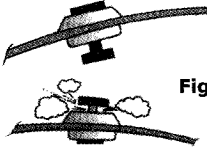


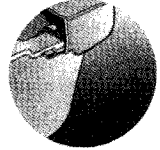
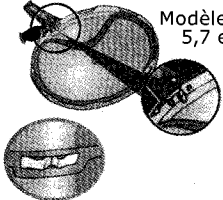
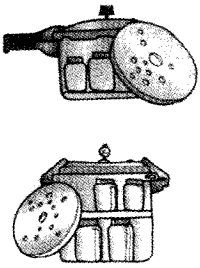
6 - JOINT EN CAOUTCHOUC, fixé sur le pourtour du couvercle, le joint est destiné à créer une liaison étanche entre le couvercle et la casserole de l'autocuiseur.

7 - CRANS DE SÛRETÉ, situés sur le couvercle et la casserole, ils préviennent l'ouverture du couvercle lorsque l'autocuiseur est sous pression.

8 - DISPOSITIF DE SÛRETÉ À RESSORT, logé dans le manche du couvercle, ce dispositif empêche la pressurisation de l'autocuiseur avant la fermeture du couvercle.

9 - PLAQUE DE CUISSON permettant d'éviter que les aliments ne collent au fond de l'autocuiseur. De plus, elle permet de surélever les bocaux de mise en conserve dans l'autoclave de 11.4 litres et 20.8 litres.

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTOUISEUR

<p>2 - Conduit d'évacuation</p> 	<p>3 - Manches de couvercle et de casserole</p> 	<p>4 - Soupape de surpression réutilisable</p>  <p>Fig. A</p>
<p>5 - Orifice de sûreté</p> 	<p>6 - Joint en caoutchouc</p> 	<p>7 - Crans de sûreté</p> 
<p>8 - Dispositif de sûreté à ressort</p>  <p>Modèles de 4 L, 5,7 et 7,6 L</p> <p>Modèles de 11,4 L et 20,8 L</p>		<p>9 - Plaque de cuisson</p> 

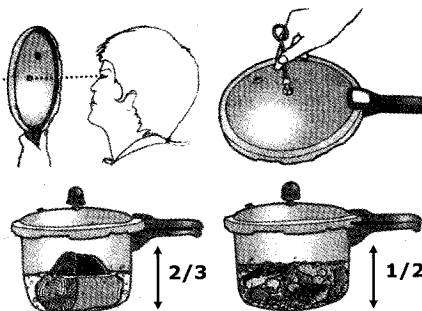


! Ne faites jamais cuire de compote de pommes, de canneberge, d'orge perlé, de pois cassé, de rhubarbe, de nouilles, de macaroni, de spaghettis ni autres pâtes alimentaires, de flocons d'avoine ni autres céréales dans un autocuiseur.

COMMENT UTILISER L'AUTOCUISEUR

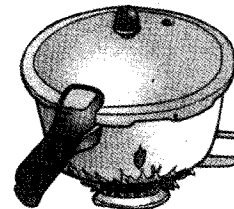
VÉRIFICATION DU CONDUIT D'ÉVACUATION

Enlevez le régulateur de pression et placez le couvercle de l'autocuiseur face à une source lumineuse pour vous assurer que le conduit d'évacuation n'est pas obstrué. Si le conduit est bouché, nettoyez le conduit, de même que les orifices, avec un fil métallique. Après le nettoyage, vérifiez que le conduit est propre en plaçant de nouveau le couvercle devant une source lumineuse. Ensuite, remettez le régulateur de pression sur le conduit d'évacuation.



REPLISSAGE Mettez les aliments dans l'autocuiseur et ajoutez la quantité d'eau requise. Assurez-vous que les quantités d'aliments et d'eau sont adéquates. Lors de la cuisson d'aliments qui gonfent (comme le riz et les légumes séchés), ne remplissez l'autocuiseur qu'à moitié. Pour tous les autres aliments, ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité.

CUISON Chauffez l'autocuiseur à haute température jusqu'à ce que le régulateur de pression laisse s'échapper de la vapeur. Le régulateur de pression se met à osciller lorsque l'autocuiseur a atteint sa pression de fonctionnement. Diminuez l'intensité de cuisson afin que le régulateur oscille légèrement. En règle générale, un feu moyen ou faible convient. Calculez le temps de cuisson dès que le régulateur commence à osciller. Consultez le tableau de cuisson à la page 14 pour connaître les temps des temps de cuisson approximatifs des aliments.



Attention : ne frappez jamais le pourtour de la casserole avec une cuillère ou un autre ustensile. Des bosses sur le pourtour peut nuire à l'étanchéité du joint en caoutchouc et entraîner des fuites de vapeur.

Fig. A

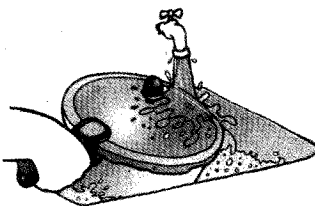
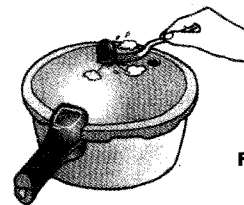


Fig. B



SORTIR LES ALIMENTS Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la cuisinière et réduisez la pression interne de l'autocuiseur. N'enlevez pas le régulateur avant que la pression interne ne soit tombée.

IL Y A TROIS FAÇONS DE RÉDUIRE LA PRESSION :

1. rapide - pour les légumes frais et le poisson

Mettez l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet (figure A) ou placez-le dans l'eau froide. Suivant la quantité d'aliments contenue dans l'autocuiseur, il faudra entre 15 et 60 secondes pour que la pression tombe complètement.

2. normale - pour la mise en conserve

Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante. Il faudra entre 30 et 40 minutes dans le cas des petits autoclaves, et entre 45 et 60 minutes pour les autoclaves de grande dimension.

3. combinée - pour la viande et les légumes séchés

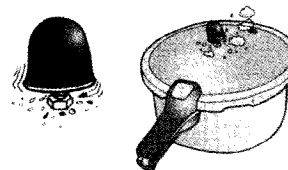
Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante pendant 5 minutes, puis mettez-le sous l'eau froide du robinet pour faire tomber la pression résiduelle.

Lorsque la pression est tombée, l'air pénètre dans l'autocuiseur et laisse s'échapper un sifflement. Après le refroidissement de l'autocuiseur, soulevez le régulateur de pression avec une fourchette (figure B) pour vous assurer que la pression interne est tombée. Si c'est le cas, enlevez le régulateur de pression. Si de la vapeur s'échappe du conduit l'autocuiseur est encore sous pression. Remettez l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet jusqu'à ce que la pression soit complètement tombée. Ouvrez le couvercle en le tournant vers la gauche afin que la flèche OPEN-CLOSE soit au centre du manche de casserole. Lorsque la pression est tombée, le couvercle devrait être facile à tourner. **Mise en garde : ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle de force. Il est possible que la pression ne soit pas complètement tombée. Continuez de refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet.**

FUITES DE VAPEUR

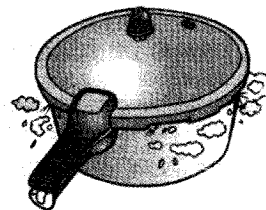
DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LE CONDUIT D'ÉVACUATION

Le mouvement oscillatoire du régulateur de pression et l'expulsion légère de vapeur par le conduit d'évacuation au cours de la cuisson sont tout à fait normaux. La vapeur s'échappant pendant la cuisson est destinée à maintenir une pression constante à l'intérieur de l'autocuiseur. La formation de gouttelettes d'eau autour du conduit d'évacuation au début de la cuisson est également normale. Ce phénomène est causé par la condensation de la vapeur chaude lorsque elle entre en contact avec le métal de l'autocuiseur. Une fois que le couvercle s'est réchauffé. Les gouttelettes disparaissent.



DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LE POURTOUR DU COUVERCLE

L'eau emprisonnée à l'intérieur du manche ou entre le joint en caoutchouc et le couvercle s'échappera sous forme de vapeur pendant le réchauffement de l'autocuiseur. La vapeur devrait cesser de s'échapper au fur et à mesure que la pression augmente. Si de la vapeur continue de s'échapper par le pourtour du couvercle, éteignez la cuisinière et faites refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet. Enlevez le régulateur de pression et le couvercle. Sortez le joint de caoutchouc et asséchez le joint, le pourtour de la casserole et l'intérieur du couvercle. Si le joint semble avoir rétréci, étirez-le légèrement et remettez le tout en place. Si le joint continue de fuir, remplacez-le. N'utilisez pas l'autocuiseur s'il fuit constamment par le pourtour du couvercle.



DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LA SOUPAPE DE SURPRESSION OU PAR L'ORIFICE DE SÛRETÉ Consultez la section Dispositifs de sûreté à la page 26.

COMMENT NETTOYER L'AUTOUISEUR

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, nettoyez-le à fond avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et asséchez-le.

INTÉRIEUR Afin de faciliter le nettoyage, rincez l'intérieur de votre autocuiseur à l'eau chaude immédiatement après avoir sorti les aliments. Nettoyez l'intérieur avec de l'eau chaude savonneuse et asséchez bien.

EXTÉRIEUR N'immergez pas le couvercle ni la casserole dans l'eau et ne les mettez pas au lave-vaisselle. Sinon, le fini extérieur de l'autocuiseur pourrait perdre de son lustre. À l'occasion, nettoyez l'extérieur en y appliquant un poli pour l'argenterie. Le fond extérieur de l'autocuiseur peut être nettoyé au moyen d'un tampon à récurer si nécessaire.

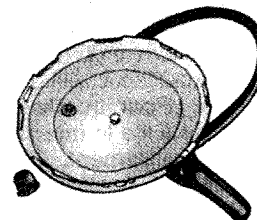
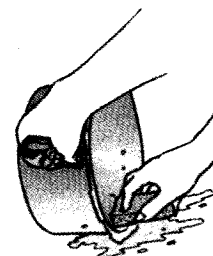
JOINT Après chaque utilisation, enlevez le joint en caoutchouc du pourtour du couvercle. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et asséchez-le. Remettez ensuite le joint en caoutchouc sur le pourtour du couvercle.

CONDUIT D'ÉVACUATION Nettoyez et vérifiez le conduit d'évacuation suivant les instructions de la section Vérification du conduit d'évacuation à la page 8.

RÉGULATEUR DE PRESSION Le régulateur de pression demeure propre en tout temps car il est nettoyé par le jet de vapeur pendant la cuisson. Toutefois, vous pouvez le nettoyer à l'eau savonneuse et le rincer sans problème.

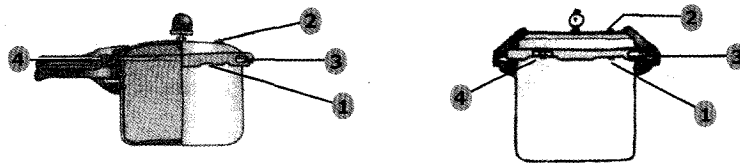
ENTREPOSAGE Rangez l'autocuiseur en plaçant le couvercle à côté ou à l'envers sur la casserole. Ne rangez pas l'autocuiseur en fermant le couvercle sur la casserole.

DISPOSITIF DE SÛRETÉ À RESSORT Après chaque utilisation, nettoyez le dispositif de sûreté à ressort à l'eau chaude savonneuse et asséchez-le. De plus, assurez-vous que ce dispositif fonctionne adéquatement comme le stipule la section "DISPOSITIF DE SÛRETÉ À RESSORT" à la page 25.



DISPOSITIFS DE SÛRETÉ

L'AUTOCUISEUR EST POURVU DE QUATRE DISPOSITIFS DE SÛRETÉ CONÇUS POUR ASSURER VOTRE PROTECTION. LISEZ ATTENTIVEMENT.



1. CRANS DE SÛRETÉ Les crans de sûreté empêchent le couvercle de s'ouvrir lorsque l'autocuiseur est sous pression. N'ouvrez jamais le couvercle de force. Assurez-vous que l'autocuiseur est complètement refroidi en le mettant sous l'eau froide du robinet avant d'ouvrir le couvercle. Lorsque la pression est tombée, le couvercle est facile à tourner.

2. SOUPAPE DE SURPRESSION RÉUTILISABLE Ce dispositif s'active lorsque le conduit d'évacuation est bouché ou lorsque la pression interne de l'autocuiseur est trop élevée. Si vous suivez les instructions d'utilisation de l'autocuiseur, la soupape de surpression ne se relâchera probablement jamais. Mais, au besoin, la tige rouge de la soupape, se soulève pour laisser s'échapper la vapeur (figure A). **Gardez votre visage à bonne distance de l'autocuiseur.** Pour interrompre la cuisson, éteignez la cuisinière, faites refroidir l'autocuiseur et ouvrez-le. Enlevez le régulateur de pression et nettoyez les orifices du conduit d'évacuation. Vérifiez le conduit d'évacuation et révissez la section Remplissage à la page 23. Remettez la tige rouge en place en l'enfonçant (figure B). Si la soupape fuit même lorsque le conduit d'évacuation est propre, remplacez la soupape.

Pour enlever une soupape de surpression défectueuse, retirez la tige rouge et appuyez sur la partie noire de la soupape à partir du dessus ou de l'extérieur du couvercle. Nettoyez l'orifice de soupape à l'eau chaude savonneuse et rincez-le. Pour remplacer la soupape, enfoncez la partie arrondie de la soupape dans l'orifice de l'intérieur du couvercle. Le mot «INSIDE» sera visible à l'intérieur du couvercle, indiquant que la soupape est bien installée (figure C).

3. ORIFICE DE SÛRETÉ (SURPRESSION) Ce dispositif est conçu pour fonctionner lorsque le conduit d'évacuation et la soupape de surpression sont bouchés. Une pression trop élevée forcera le joint en caoutchouc hors de son logement, laissant ainsi la vapeur s'échapper. Dans pareil cas, éteignez la cuisinière, faites refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet et enlevez le couvercle. Enlevez le régulateur de pression et nettoyez les orifices du conduit d'évacuation. Vérifiez le conduit d'évacuation et révissez la section Remplissage à la page 23. Nettoyez la soupape de surpression à l'eau chaude savonneuse et rincez-la. Ne réutilisez pas le joint en caoutchouc, remplacez-le par un joint neuf.

4. DISPOSITIF DE SÛRETÉ À RESSORT

a) (Modèles de 4 L, 5,7 L et 7,6 L)

Située à l'intérieur du manche de couvercle, cette tige de sûreté à ressort s'appuie contre le joint de caoutchouc afin d'empêcher la pressurisation de l'autocuiseur avant la fermeture du couvercle. **Pour que le couvercle soit bien fermé, le manche du couvercle doit se trouver vis à vis le manche de casserole.** N'utilisez jamais l'autocuiseur en plaçant le couvercle autrement. Si le couvercle est mal fermé, il pourrait être projeté loin de la casserole. Pour vérifier l'état du ressort, enfoncez la tige avec votre doigt et laissez le ressort se décompresser en enlevant rapidement votre doigt. La tige devrait reprendre sa position initiale. Si ce n'est pas le cas, si la tige est bloquée, brisée ou manquante, remplacez le manche de couvercle.

b) (Modèles de 11,4 L et 20,8 L)

Situé à l'extérieur du couvercle, le ressort de sûreté s'appuie contre le joint de caoutchouc afin d'empêcher la pressurisation de l'autocuiseur avant la fermeture du couvercle. **Pour que le couvercle soit bien fermé, le manche du couvercle doit se trouver vis à vis le manche de casserole.** N'utilisez jamais l'autocuiseur en plaçant le couvercle autrement. Si le couvercle est mal fermé, il pourrait être projeté loin de la casserole.

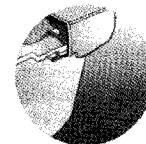


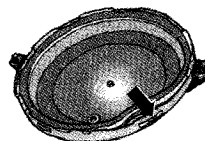
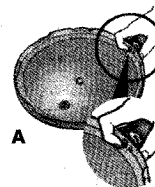
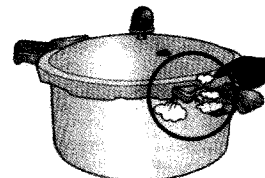
Fig. A



Fig. B



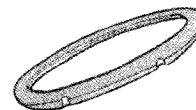
Fig. C



B

DISPOSITIFS DE SÛRETÉ suite

JOINT EN CAOUTCHOUC Le joint logé à l'intérieur du couvercle crée une liaison étanche entre le couvercle et la casserole lorsque l'on procède à la fermeture du couvercle suivant les instructions. Avec le temps, le joint peut durcir ou rétrécir de ses propriétés. Pour cette raison, vous devez l'étirer légèrement et vérifier s'il est toujours étanche. S'il fuit sans arrêt, remplacez-le.



PIÈCES DE REMPLACEMENT



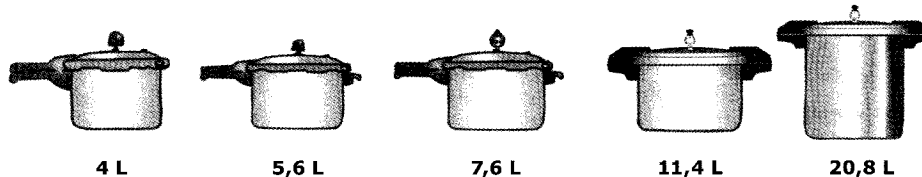
Régulateur de pression sélectif



Joint en caoutchouc

MISE EN GARDE : toujours utiliser des pièces MIRRO d'origine.
L'utilisation de pièces qui ne sont pas fabriquées par MIRRO/Kitchen Pro
Peuvent être à l'origine de blessures!

COMMENT IDENTIFIER VOTRE AUTOCUISEUR



L'estampe sur le fond de votre autocuiseur/autoclave sert à identifier le produit.
L'exemple ci-dessous illustre l'estampe du modèle de 4 litres.



Prenez note de la capacité, du numéro de modèle et de la date de fabrication de votre autocuiseur. Ces renseignements sont importants pour la garantie ainsi que pour obtenir des pièces de remplacement.

Capacité(litres)	Modèle	Date de Fabrication
------------------	--------	---------------------

Garantie limitée de dix ans

Notre engagement :

Ce produit de Mirro Company est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant **DIX ANS** à compter de la date d'achat initial du produit. Si le produit s'avère défectueux pendant la période de garantie, Mirro procédera à sa réparation ou à son remplacement.

Cette garantie ne couvre pas le joint en caoutchouc ni la soupape de surpression ni les dommages attribuables à un usage abusif, à un accident et aux modifications apportées au produit. **MIRRO NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS ET ACCESSOIRES, QUELLE QU'EN SOIT LA CAUSE.** Certains états et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects ou accessoires. Ainsi, cette limitation pourrait ne pas s'appliquer dans votre cas. Si une réparation ou un remplacement s'avère nécessaire pendant la période de garantie, retournez le produit port payé accompagné d'une description de la déféctuosité justifiant la réclamation à :

MIRRO COMPANY
À l'att. du service à la clientèle
2121 Eden Road, Millville,
NJ 08332

Mirro remboursera les frais d'expédition et d'assurance, le cas échéant, si les réparations sont couvertes au titre de la garantie.

Des commentaires? Des questions? Des préoccupations? Appelez notre service à la clientèle au 1 800 527-7727.

QUESTIONS ET RÉPONSES

COMMENT FONCTIONNE L'AUTOCUISEUR?

L'autocuiseur cuit les aliments sous pression en chauffant l'eau contenue à l'intérieur afin de la transformer en vapeur (semblable à la vapeur qui soulève le couvercle de vos marmites conventionnelles). Par contre, l'autocuiseur conserve la vapeur à l'intérieur, en ne laissant s'échapper que l'excès de vapeur par l'orifice d'évacuation. Enfin, le régulateur de pression sert à maintenir la pression interne constante.

EN CUISINANT À GRAND FEU, LES ALIMENTS CUISENT-ILS PLUS RAPIDEMENT?

Non. En cuisinant à grand feu vous consommez davantage d'énergie et perdrez une grande quantité de liquide de cuisson (eau). Toutefois, pour porter l'autocuiseur à ébullition, vous devez d'abord le placer sur feu vif.

POUR QUELLE RAISON Y A-T-IL DE LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPE DE LA SOUPAPE DE SURPRESSION AU DÉBUT DE LA CUISSON?

Au début de la cuisson, la pression interne est faible et insuffisante pour soulever la tige rouge de la soupape de surpression. L'air froid emprisonné dans l'autocuiseur peut ainsi s'échapper. Toutefois, si de la vapeur s'échappe de la soupape de surpression pendant la cuisson, assurez-vous que la soupape est propre et que la tige rouge est relevée. Rappelez-vous de n'ouvrir l'autocuiseur que lorsque la pression interne est entièrement tombée. Si la soupape de surpression fuit constamment, remplacez-la.

QUAND DOIS-JE CHANGER LE JOINT EN CAOUTCHOUC?

La durée utile du joint en caoutchouc dépend du type d'aliments cuisinés et de la fréquence d'utilisation de l'autocuiseur. Si de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole (le joint et le couvercle étant propres et installés adéquatement), étirez légèrement le joint en caoutchouc et essayez-le de nouveau. S'il fuit toujours, remplacez-le par un joint neuf d'origine.

QUE DOIS-JE FAIRE SI, AU COURS DE LA CUISSON, LA VAPEUR CESSE DE S'ÉCHAPPER DU CONDUIT D'ÉVACUATION?

Éteignez la cuisinière et laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante. Une fois refroidi, enlevez le couvercle et le régulateur de pression. Vérifiez le conduit d'évacuation en plaçant le couvercle devant une source lumineuse et nettoyez le conduit avec un fil métallique. Vérifiez la quantité d'aliments et d'eau dans l'autocuiseur (si la quantité est excessive, réduisez-la un peu), refermez le couvercle, remettez le régulateur de pression en place et recommencez la cuisson.

QU'EST-CE QUI PROVOQUE L'ÉTIREMENT, LE RÉTRÉCISSEMENT, LE GONFLEMENT ET LE DURCISSEMENT DU JOINT EN CAOUTCHOUC?

L'étirement et le gonflement du joint se produisent lorsqu'il y a accumulation de gras provenant des aliments ou d'un graissage excessif. Lavez bien le joint après chaque utilisation. Le durcissement et le rétrécissement du joint sont provoqués par la pression, la chaleur et l'âge du joint. Si l'une de ces anomalies se présente, remplacez le joint par un joint en caoutchouc neuf.

EN REFROIDISSANT L'AUTOCUISEUR SOUS L'EAU DU ROBINET, IL ÉMET DES SIFFLEMENTS. EST-CE DANGEREUX?

Lorsque l'autocuiseur est placé sous l'eau froide du robinet, la pression tombe rapidement, provoquant une dépression soudaine. Le sifflement est causé par l'air entrant dans l'autocuiseur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne présente aucun danger.

POURQUOI LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR EST-IL DIFFICILE À FERMER?

Dans le cas d'un autocuiseur neuf, le joint en caoutchouc est sec et souvent très serré. En appuyant sur le couvercle d'une main et en le fermant de l'autre, vous y arriverez plus facilement. Vous pouvez également lubrifier le joint avec de l'huile végétale ou du shortening avant les deux ou trois premières utilisations. Attention : une lubrification excessive provoquera le gonflement du joint et le rendra moins étanche.

COMMENT PUIS-JE SAVOIR SI L'AUTOCUISEUR FONCTIONNE CORRECTEMENT?

Lorsque le couvercle est bien fermé, c'est-à-dire lorsque le manche de couvercle est vis-à-vis le manche de casserole, et que le régulateur de pression oscille de façon constante, vous pouvez être assuré que votre autocuiseur maintient une pression interne constante. Le régulateur de pression ne requiert aucune vérification ni réglage particulier.

MISE EN CONSERVE

ATTENTION : La mise en conserve sous pression ne peut être réalisée qu'en utilisant le régulateur de pression sélectif (de 5, 10 et 15 psi). N'utilisez pas le régulateur de pression unique pour la mise en conserve.

MISE EN GARDE : Lisez les instructions concernant la cuisson sous pression avant d'utiliser votre autocuiseur/autoclave pour la mise en conserve.

Recommandations générales sur la mise en conserve sous pression

Le US Department of Agriculture considère que la mise en conserve sous pression est la seule méthode sécuritaire de conserver les viandes, le poisson, la volaille et les légumes en conserve. Les fruits et les tomates peuvent être mis en conserve à l'eau bouillante dans une marmite conventionnelle, toutefois la mise en conserve sous pression permet de gagner du temps et demande moins d'effort.

Utilisez des marmites de mise en conserve conventionnelles pour les marinades, les confitures et les gelées. Ne pas blanchir les aliments dans un autoclave. Utilisez un blanchisseur ou une marmite à couvercle pourvue d'un panier.

Pour mettre en conserve des aliments mélangés (soupe, ragoût, etc.), utilisez le temps de cuisson le plus long que requièrent les aliments. Il est parfois préférable de mettre les aliments en conserve séparément (viande et légumes, par exemple), puis de les réchauffer ensemble par la suite.

Avant la première mise en conserve, familiarisez-vous avec le fonctionnement de l'autocuiseur/autoclave :

- 1) Versez 1,9 litre d'eau et 1 c. à soupe de vinaigre dans l'autoclave.
- 2) Fermez le couvercle et placez le régulateur de pression sur le conduit d'évacuation en le réglant à 10 psi (Ib-po2).
- 3) Chauffez à grand feu jusqu'à ce que le régulateur se mette à osciller.
- 4) Abaissez l'intensité de chaleur pour que le régulateur oscille légèrement. Prenez note de la température qui permet au régulateur d'osciller de cette façon.
- 5) Enlevez l'autoclave de la cuisinière et laissez-le refroidir jusqu'à ce que la pression soit entièrement tombée.

Nota : à une altitude de plus de 1 000 pieds (300 m), augmentez la pression de 5 psi (Ib-po2)

Comment mettre en conserve sous pression avec des bocaux en verre

ATTENTION : N'utilisez que des bocaux standard destinés à la mise en conserve maison. Le nom du fabricant de ces bocaux est incrusté dans le verre. N'utilisez jamais de bocaux ayant contenus des produits achetés dans le commerce.

1. Assurez-vous que les bocaux et les disques ne présentent pas de craquelures, d'écaillures ou de rebords tranchants. Mettez au rebut tout bocal et disque endommagé.
2. Lavez les bocaux et les couvercles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à fond.
3. Laissez les bocaux sous l'eau chaude avant de les remplir. Vous n'avez pas à stériliser les bocaux pour la mise en conserve sous pression. Placez les disques métalliques dans l'eau chaude ou

bouillante suivant les instructions du fabricant.

4. Choisissez des produits frais et fermes (pas trop mûrs). Triez-les suivant leur grosseur et leur maturité.

5. Lavez et préparez les aliments.

6. Déposez les aliments dans les bocaux.

La plupart des aliments peuvent être mis crus en bocaux. Compressez les aliments crus parce qu'ils ont tendance à rétrécir pendant la cuisson. Les aliments peuvent également être précuits ou partiellement cuits avant d'être mis en conserve. Mettez les aliments chauds en bocaux sans les compresser.

7. Terminez en remplissant les bocaux de sirop, d'eau ou de jus, en prenant soin de laisser un espace libre. Ajoutez du sel (si désiré).

8. Libérez les bulles d'air en glissant une spatule en plastique sur les parois internes des bocaux.

9. Nettoyez le pourtour des bocaux et placez les disques suivant les recommandations du fabricant.

10. Placez la plaque de cuisson dans l'autoclave et ajoutez la quantité d'eau chaude recommandée pour la mise en conserve à chaud. Pour la mise en conserve à froid, utilisez de l'eau à température de la pièce.

Ajoutez 1 c. à soupe de vinaigre ou de crème de tartre pour éviter que l'eau ne tache l'intérieur de l'autoclave.

11. Déposez les bocaux sur la plaque de cuisson de l'autoclave. Il n'y a aucun inconvénient à ce que les parois des bocaux se touchent.

Nota: l'autoclave de 21 litres est livré avec deux plaques de cuisson permettant de superposer deux rangées de bocaux de 250 ml et de 500 ml. Déposez une plaque au fond de l'autoclave et l'autre sur la première rangée de bocaux.

12. Fermez l'autoclave.

Assurez-vous que l'autoclave est bien fermé. Le manche de couvercle et le manche de casserole sont alignés lorsque l'autoclave est bien fermé.



13. Le régulateur de pression n'étant pas en place, faites cuire à grand feu jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation. Laissez la vapeur s'échapper pendant 10 minutes.

14. Au bout de 10 minutes, placez le régulateur de pression sur le conduit d'évacuation avec une minuterie en le réglant à la pression recommandée dans les tableaux.

15. Lorsque le régulateur oscille vigoureusement, abaissez la température afin que le régulateur oscille lentement.

ATTENTION : évitez de placer l'autoclave dans un courant d'air pendant la cuisson et ne modifiez pas le réglage de la température. Sinon, la pression interne pourrait être instable et les bocaux pourraient fuir.

16. Procédez suivant les temps de cuisson recommandés. Comptez le temps de cuisson à partir du moment où le régulateur de pression se met à osciller.

17. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, éteignez la cuisinière et laissez l'autoclave refroidir.

ATTENTION: Me refroidissez pas l'autocuiseur/autoclave rapidement en l'immergeant dans l'eau ou en le mettant sous l'eau du robinet. Ne soulevez jamais le régulateur pour diminuer la pression. Il faudra environ 35 à 40 minutes pour que la pression tombe dans un autocuiseur/autoclave de petite dimension rempli de bocaux et environ 45 à 60 minutes dans un grand entièrement rempli.

18. Lorsque la pression est complètement tombée, enlevez le régulateur. Retirez soigneusement le couvercle.

MISE EN GARDE : La vapeur peut vous brûler et le régulateur de pression peut être très chaud. Protégez-vous les mains avec des poignées ou des gants de cuisinier et inclinez l'autocuiseur de façon à ce que la vapeur résiduelle ne s'échappe pas dans votre direction.

Pour vérifier si la pression est tombée, remuez légèrement le régulateur de pression. Si de la vapeur s'échappe, la pression n'est pas tombée. Laissez l'autocuiseur refroidir.

Nota : Il est possible que vous entendiez un sifflement en remuant le régulateur de pression. Si vous voyez également de la vapeur s'échapper, alors que la pression n'est pas tombée. Si aucune vapeur ne s'échappe, le sifflement est provoqué par l'air entrant dans l'autocuiseur.

19. Sortez les bocaux avec une pince à bocaux. Placez les bocaux sur une plaque de cuisson ou sur plusieurs linges superposés.

ATTENTION : Ne placez jamais les bocaux sur une surface froide ou mouillée. Les bocaux pourraient casser.

20. Scellez les bocaux s'ils ne se scellent pas automatiquement. Même si aucun liquide ne s'est

échappé pendant la mise en conserve, scellez le bocal tel qu'il est. N'ajoutez pas de liquide, car vous devriez recommencer la mise en conserve. Les fruits et les légumes qui ne sont pas entièrement recouverts de liquide peuvent brunir, mais ils se conserveront.

21. Laissez les bocaux refroidir.

Gardez les bocaux à la verticale et à bonne distance des courants d'air.

22. Au bout de 12 heures, enlevez les anneaux métalliques vissables des bocaux.

Si un anneau est difficile à enlever, couvrez-le d'un linge chaud et humide pendant une minute pour que le métal se dilate. Au bout d'une minute, l'anneau devrait se dévisser facilement. Si la rondelle est toujours difficile à retirer, laissez-la en place.

ATTENTION : Ne forcez jamais les anneaux pour les enlever. Vous risqueriez de rompre le joint étanche.

23. Vérifiez si les bocaux ne présentent pas de fuites et s'ils sont bien étanches.

Dans le cas d'un disque en métal, vérifiez s'il est étanche en frappant légèrement dessus avec une cuillère. Un son clair indique que le bocal est bien scellé. Si le disque est recourbé vers l'intérieur et qu'il ne bouge pas quand vous le frappez, c'est aussi un signe qu'il est étanche.

MISE EN GARDE : Si un bocal n'est pas scellé ou qu'il fuit, employez immédiatement son contenu ou procédez à la mise en conserve de nouveau dans un délai de 24 heures.

24. Essuyez les bocaux avec un linge humide, asséchez-les et apposez une étiquette indiquant le contenu et la date. Conservez dans un endroit sec et frais.

ATTENTION : N'exposez pas les bocaux au gel. Dans pareil cas, le liquide se dilaterait et les bocaux pourraient casser.

PROBLÈMES DE MISE EN CONSERVE

**Problème : du liquide fuit des bocaux.
Causes et solutions :**

1. Les bocaux sont trop remplis.

Lorsque les aliments et le liquide sont portés à ébullition, ils se dilatent. S'il n'y a pas assez d'espace, le liquide déborde. Laissez un espace vide de 1/2 à 1 po (1,25 à 2,5 cm) comme l'indique le tableau.

2. Des bulles d'air sont emprisonnées dans le bocal.

Lorsque les aliments se mettent à bouillir, les bulles d'air forcent le liquide à s'échapper du bocal.

Avant de fermer le bocal, évacuez l'air emprisonné en faisant passer une spatule en plastique sur les parois intérieures du bocal.

3. Le niveau de pression fluctue pendant la mise en conserve.

Si la température de cuisson n'est pas constante, des changements de pression soudains peuvent survenir et faire déborder le liquide. Une fois que le régulateur de pression se met à osciller, réglez la température pour qu'il oscille lentement. Évitez les changements de température fréquents.

4. La pression chute trop rapidement après la mise en conserve.

Si la pression est réduite trop rapidement, par exemple en mettant l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet ou en remuant fréquemment le régulateur, la pression interne peut baisser plus vite dans l'autocuiseur que dans les bocaux et faire déborder le liquide.

Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante. Au bout de 25 à 35 minutes (pour un petit autocuiseur) ou de 40 à 45 minutes (pour un autocuiseur de grande dimension), vérifiez si la pression est tombée en remuant le régulateur de pression.

**Problème : les bocaux se cassent.
Causes et solutions :**

1. Des bocaux ayant contenu des produits en vente dans le commerce ont été utilisés à la place de bocaux spéciaux.

N'utilisez que des bocaux destinés à la mise en conserve maison.

2. Vous avez utilisé des bocaux endommagés.

Les vieux bocaux peuvent comporter des fissures invisibles. Les bocaux peuvent également avoir été endommagés pendant le transport. Vérifiez soigneusement chaque bocal avant de l'utiliser.

3. Les bocaux ont été déposés directement au fond de l'autoclave et non sur la plaque de cuisson.

Utilisez toujours la plaque de cuisson.

4. Les bocaux chauds ont été déposés sur une surface froide ou mouillée, ou ils ont été exposés aux corants d'air.

Déposez les bocaux sur un support pour les refroidir ou sur plusieurs linges superposés. Évitez les courants d'air.

5. Les bocaux ont été endommagés par l'utilisation d'un couteau pour évacuer les bulles d'air.

Utilisez toujours une spatule en plastique ou en caoutchouc pour enlever les bulles d'air.

6. Des bocaux chauds ont été placés dans l'eau froide. Des bocaux froids ont été placés dans l'eau chaude.

POUR DES DÉTAILS SUR LA MISE EN CONSERVE

1. Ball Corp., Muncie, IN 47302, 1 800 240-3340

2. Centre de service à la clientèle, Pueblo, CO 81099

3. Pour plus de détails sur nos appareils de mise en conserve : Service à la clientèle, P.O. Box 1330, Manitowoc, WI 54221-1330 Tél. : 1 800 527-7727

4. Le service universitaire de votre région peut également vous fournir divers renseignements sur la mise en conserve.

MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION DE LA VIANDE ET DU POISSON

Cap. de l'autoclave	Quantité d'eau dans autoclave	Cap. de l'autoclave (bocaux)			
		8 oz 250 ml	16oz 500 ml	16 oz (500 ml) ouv. large	32 oz 1L
7,6 L	1,9 L	7	5	5	-
11,4 L	2,4 L	10	8	7	5
21 L	2,4 L	30*	16*	14*	5

Ajoutez 500 ml d'eau dans l'autoclave s'il n'est pas complètement rempli.
* Si les bocaux sont empilés avec une plaque supplémentaire entre les deux piles.

Quantité de sel pour la mise en conserve des légumes et des viandes

Taille du bocal	Sel
8 oz (250ml)	1/4 c. à thé
16 oz (500 ml)	1/2 c. à thé
32 oz (1 L)	1 c. à thé

* Les légumes et les viandes peuvent être mis en conserve avec ou sans sel.

Comment fermer les bocaux

COMMENT FERMER LES BOCAUX : SUIVEZ SOIGNEUSEMENT LES RECOMMANDATIONS DU FABRICANT DE COUVERCLE.

Utilisez un disque métallique à revêtement étanche et un anneau métallique vissable qui conviennent à tout bocal mason standard.

1. Remplissez le bocal. Lavez le pourtour.
2. Mettez le disque dans l'eau chaude ou bouillante suivant les directives du fabricant.
3. Placez le disque sur le bocal en vous assurant que le revêtement étanche est contre le verre.
4. Vissez l'anneau sur le bocal à la main. N'utilisez pas d'outil de serrage. Un serrage excessif entraînera le gondolage du disque.
5. Ce bocal se scelle automatique. Ne resserrez pas l'anneau une fois que le bocal est sorti de l'autoclave.

ATTENTION : SAVOIR DÉTECTER LES ALIMENTS AVARIÉS

Un bocal qui fuit ou un couvercle présentant des rognures sont des signes indiquant que le contenu du bocal peut avoir été altéré. Vérifiez si les aliments ont une drôle d'odeur ou de couleur. Ne goûtez jamais à des aliments que vous pensez être avariés. Mettez-les au rebut. Il est possible que certains aliments contiennent des toxines de clostridium botulinum même si leur odeur et leur goût semblent normaux. Ainsi, faites bouillir les légumes et les viandes non acides pendant dix minutes avant de les consommer et faites aussi bouillir les restes avant de les servir.