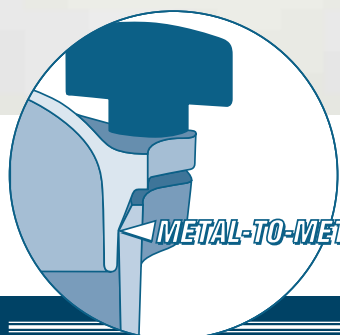


CRECHERCHER & CANNING OITH[®]

LE TOUT AMÉRICAIN[®]

AUTOCUISEUR/CONSERVE



METAL-TO-METAL SEAL

L'autocuiseur/conserves en fonte d'aluminium de luxe de qualité professionnelle avec le sceau exclusif « métal sur métal ».

jeINSTRUCTIONS & RECIPES

AVERTIR! LISEZ CES GARANTIES IMPORTANTES !

Lors de l'utilisation d'autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées et des maniques.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'autocuiseur/autocuiseur est utilisé à proximité d'enfants.
4. Ne placez pas l'autocuiseur/autocuiseur dans un four chauffé.
5. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un autocuiseur/autocuiseur contenant des liquides chauds.
6. N'utilisez pas l'autocuiseur/autocuiseur à des fins autres que celles prévues.
7. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'unité est correctement fermée avant de l'utiliser. Voir les instructions d'utilisation commençant à la page 6 de ce livret.
8. Ne remplissez jamais l'appareil/ à plein lors de la cuisson; cependant, lors de la cuisson d'aliments qui gonflent comme fruits ou légumes secs, l'unité ne doit jamais être dépassée ^{1/2} complet. À moitié plein signifie la nourriture, comme ainsi que tous les autres ingrédients et liquides combinés. Voir les instructions de préparation des aliments à partir de la page 8 de ce livret.
9. Ne faites pas cuire d'aliments tels que la compote de pommes, les haricots, les canneberges, l'orge perlé, la farine d'avoine ou d'autres céréales, le riz, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis. Ces aliments ont tendance à mousser, à écumer et à cracher, et peuvent bloquer le dispositif de relâchement de la pression (évacuation de la vapeur). Reportez-vous à la page 4 "Aliments appropriés" pour des informations supplémentaires et des listes.
10. Vérifiez toujours que les dispositifs de décompression ne sont pas bouchés avant utilisation.
11. N'ouvrez pas l'autocuiseur/boîte tant que l'appareil n'a pas refroidi et que la pression interne n'a pas été relâchée. La jauge devrait indiquer zéro à ce moment. Retirer le poids du régulateur de pression. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir les instructions d'utilisation commençant à la page 6 de ce livret.
12. N'utilisez pas cet autocuiseur/boîte pour la friture sous pression avec de l'huile (grillage).
13. Assurez-vous toujours que l'ouverture du tuyau d'évent du poids du régulateur de pression est propre et que vous pouvez voir à travers. Lisez la page 6 "Nettoyage du tuyau d'évent".
14. Ne desserrez jamais les écrous à oreilles avant que le manomètre de vapeur n'indique zéro et que vous ayez laissé la pression restante s'échapper en retirant le poids du régulateur de pression.
15. Ne soumettez pas votre cuiseur/boîte à des changements de température extrêmes et soudains, car cela provoquerait une dilatation ou une contraction qui pourrait casser un ustensile en fonte d'aluminium. Ne déplacez pas une cuisinière d'une zone de stockage froide directement sur une flamme ou un élément chaud. N'ajoutez pas d'eau froide à une cuisinière/boîte qui a bouilli à sec et qui est encore chaude. Ne refroidissez pas soudainement une cuisinière/boîte chaude en versant de l'eau froide dessus ou en enroulant des serviettes froides et humides autour d'elle.
16. Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baissez le chauffage afin que tout le liquide, qui crée de la vapeur, ne s'échappe pas.
17. Assurez-vous que les poignées sont assemblées et fixées correctement avant chaque utilisation. Les poignées fissurées, cassées ou carbonisées doivent et doivent être remplacées. L'écrou à oreilles en bakélite n° 64 doit être vissé dans le boulon de serrage n° 54 de quatre (4) tours complets avant d'amener l'ensemble en position de maintien. Lorsque tous les écrous à oreilles sont en position de maintien, serrez-les uniformément.
18. Les autocuiseurs/boîtes ALL-AMERICAN ne sont PAS recommandés pour une utilisation sur des cuisinières en verre/plates car leur poids peut provoquer la rupture du verre/céramique. Le diamètre de la marmite est également plus grand que la plupart des brûleurs et peut provoquer un transfert de chaleur vers l'extérieur et endommager la surface environnante.

19. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CRECHERCHERUNND CANNINGOITHHEAVYCASATUNLUMIÈRE UNLL-UNMÉRICAINPRESSURECCUISINIER/CANNER

Table des matières

Garanties importantes.....	intérieur de la couverture avant
Garantie	2
Informations sur le modèle	2
Étiquettes d'avertissement	3
À propos de l'autocuiseur ALL-AMERICAN	4
Consignes de sécurité importantes	6
Entretien de votre cuisinière	7
Comment utiliser votre cuisinière	8

Instructions de cuissons

Cuisson de la viande à l'autocuiseur	dix
Cuisson des légumes à l'autocuiseur	dix
Cuisson des céréales dans l'autocuiseur	dix
Recettes pour la cuisson sous pression—Viandes	12
Recettes pour la cuisson sous pression—Fruits de mer	14
Recettes pour la cuisson sous pression—Volaille	14
Recettes pour la cuisson sous pression—Soupes, fruits secs et légumes	15
Recettes pour la cuisson sous pression—Desserts.....	16

Instructions de mise en conserve

Traitement dans la marmite à pression	18
Termes de mise en conserve	18
Conseils de sécurité pour la mise en conserve à domicile	19
Causes de détérioration	19
ALL-AMERICAN Automatic Master Sealer	20
Conditionnement de boîtes ou bocaux	21
Conseils d'utilisation des boîtes de conserve	21
Conseils d'utilisation des bocaux en verre	21
Étiquetage des boîtes et bocaux	22
Stockage des canettes et bocaux	22
Tableau de réglage de l'altitude	23
Horaires et instructions de mise en conserve pour la viande	24
Horaires et instructions de mise en conserve pour la volaille	27
Horaires et instructions de mise en conserve des fruits de mer	28
Préparation des fruits et légumes pour la mise en conserve	30
Horaires et consignes de mise en conserve des fruits	31
Horaires et instructions de mise en conserve pour les tomates	33
Horaires et instructions de mise en conserve des légumes	34
Recettes pour la mise en conserve	37
Questions et réponses sur la mise en conserve à la maison	40
Liste de prix des pièces de rechange	42
Illustrations des pièces	43
Graphiques et tableaux	44
Indice	à l'intérieur de la couverture arrière

AVERTIR!

LIRE CE LIVRET AVANT UTILISATION. UNE UTILISATION INCORRECTE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES BRÛLANTES. NE PAS OUVRIR LA CUISINIÈRE/CONSERVE TANT QUE TOUTE LA PRESSION N'EST PAS RELÂCHÉE ET QUE LA MANOMÈTRE EST À ZÉRO. NE PAS TROP REMPLIR L'APPAREIL. ASSUREZ-VOUS DE LIRE ET DE COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. LISEZ LES GARANTIES IMPORTANTES SUR LA PAGE OPPOSÉE.

GARANTIE LIMITÉE ALL-AMERICAN HEAVY CAST ALUMINIUM COOKER/CANNER

Cet autocuiseur/boîte de qualité est conçu et fabriqué pour fournir de nombreuses années de performances satisfaisantes dans des conditions normales d'utilisation. Wisconsin Aluminium Foundry promet au propriétaire d'origine qu'en cas de défaut de matériau ou de fabrication au cours de la première année suivant l'achat, nous le réparerons ou le remplacerons à notre choix. Cet engagement ne s'applique pas aux dommages causés par l'expédition. Pour obtenir un service sous garantie :

1. Appelez le service clientèle pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Les articles retournés sans numéro d'autorisation de retour seront refusés.

2. Retournez l'autocuiseur/boîte, port prépayé, accompagné du ticket de caisse, du numéro d'autorisation de retour et d'une description du défaut réclamé à :

Wisconsin Aluminium Foundry Co., Inc. Division
des produits de consommation
Angle des rues S. 18th et Franklin
Manitowoc, WI 54220

IMPORTANT — VEUILLEZ LIRE

Toute altération, modification ou changement de tout type apporté à l'autocuiseur/boîte ou à l'un de ses composants annulera cette garantie !

Nous voulons que vous obteniez des performances maximales en utilisant cet autocuiseur/boîte de qualité, et nous vous demandons de prendre le temps de lire et de suivre les instructions d'utilisation. Le non-respect des instructions, les dommages causés par des pièces de rechange inappropriées, un abus ou une mauvaise utilisation annuleront cet engagement. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Ceci est l'engagement personnel de Wisconsin Aluminium Foundry envers vous et remplace toutes les autres garanties expresses.

DIMENSIONS, POIDS ET CAPACITÉS DES AUTOCUISEURS ALL-AMERICAN

MODÈLE	910	915	921	925	930	941
CAPACITÉ LIQUIDE (Qts.)	dix ¹ / ₂	15 ¹ / ₂	21 ¹ / ₂	25	30	41 ¹ / ₂
Diamètre intérieur, pouces	dix ³ / ₈	12 ³ / ₈	12 ³ / ₈	12 ³ / ₈	12 ³ / ₈	15 ¹ / ₄
Hauteur intérieure, pouces	7 ³ / ₈	7 ¹ / ₂	dix ¹ / ₂	11 ¹ / ₂	14	13 ³ / ₄
Poids à l'expédition, lb.	14	20	23	24	29	41
Tiendra:						
Pots de pinte	7	dix	19	19	19	32
Bocaux d'une pinte	4	7	7	7	14	19
Boîtes n ° 1	14	22	35	36	44	73
Boîtes n ° 2	7	12	18	20	25	36
No 3 Canettes	3	5	dix	dix	dix	21
N ° 10 Canettes	1	1	1	2	2	6

Veillez noter : le nombre de pots est basé sur le pot Mason standard.

Enregistrez votre numéro de modèle ici

CODES CUP

910 0 89149 00910 5

915 0 89149 00915 0

921 0 89149 00921 1

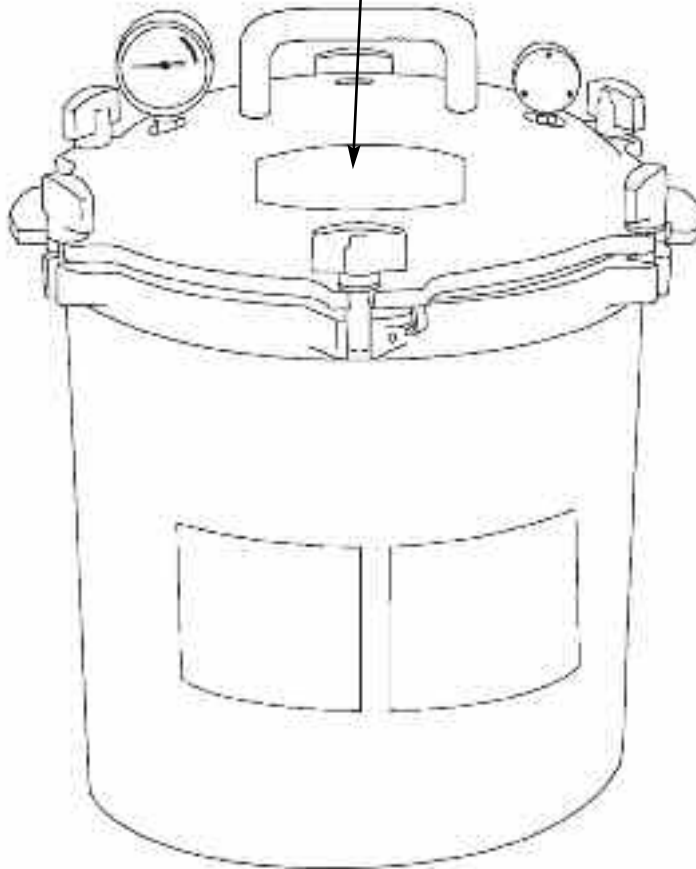
925 0 89149 00925 9

930 0 89149 00930 3

941 0 89149 00941 9

SECURITY WARNING LABEL

L'étiquette d'avertissement illustrée ci-dessous se trouve sur le dessus de votre autocuiseur. Veuillez vous référer au dessin ci-dessous pour l'emplacement de l'étiquette d'avertissement de sécurité. Dans le cas où votre autocuiseur nécessiterait des étiquettes de remplacement, veuillez contacter le fabricant et une nouvelle étiquette de remplacement vous sera rapidement envoyée gratuitement. Les instructions pour placer l'étiquette sur l'unité seront incluses.



UNCOMBATJIL

ENTIÈREMENT AMÉRICAIN

PRESSURECCUISINIER/CANNER

J L'autocuiseur/boîte ALL-AMERICAN offre au cuisinier occupé de nombreuses économies d'argent. avantages :

Mise en conserve en toute sécurité. La cuisson sous pression est la seule méthode sûre pour mettre en conserve des aliments non acides comme les légumes, le poisson, la viande et la volaille. Il est parfait pour la mise en conserve dans des boîtes de conserve ainsi que dans des bocaux en verre.

Économise de l'énergie et du temps. L'autocuiseur prépare les aliments en une fraction du temps requis par les autres méthodes de cuisson.

Plus sain. Les aliments cuisent rapidement dans une quantité minimale de liquide, ce qui aide les aliments à conserver leur saveur et leurs nutriments sains.

Économise de l'argent. Les coupes de viande budgétaires sont rapidement cuites à la bonté juteuse dans l'autocuiseur. Et la température élevée rend la viande tendre et savoureuse sans l'utilisation d'attendrisseurs chimiques.

Économise le nettoyage. Étant donné que les saveurs des aliments ne se mélangent pas dans la vapeur vive, plusieurs aliments peuvent être préparés dans le cuiseur en même temps sans mélanger les saveurs.

AUTRES CONSERVE/CUISSON

L'INFORMATION ET RESSOURCES

- Université du comté/Bureau d'extension (chaque comté en a un)
- Agent de vulgarisation/Économiste domestique (consultez l'annuaire téléphonique local pour numéro ou informations d'appel)
- Bibliothèque
 - Livres sous Canning, Conservation des aliments, Home Canning
- L'Internet
 - Centre national de conservation des aliments à domicile
 - http://www.uga.edu/nchfp/how/can_home.html
- Librairies
 - Livres sous Canning, Conservation des aliments, Home Canning

SUTILISABLEFODS

INFORMATION IMPORTANTE (à partir du n° 9 à l'intérieur de la couverture) :

Il est particulièrement important que vous **jamais** faites cuire du riz, de la compote de pommes, des haricots, des canneberges, des macaronis, de la rhubarbe ou des spaghettis dans votre cuisinière. Il existe de nombreuses variétés de haricots et de pois secs et durs, par exemple les haricots pinto, les haricots noirs, les haricots de Lima, les doliques aux yeux noirs, les haricots rouges, les lentilles, les haricots de soja, les haricots mungo, les petits haricots rouges, les pois chiches (pois chiches).

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas votre cuisinière pour cuire les aliments énumérés ci-dessus. Ces aliments ont tendance à mousser, à écumer et à cracher, et des morceaux d'aliments pourraient bloquer les dispositifs de sécurité ou de relâchement de la pression ; donc, **nous vous conseillons vivement de ne pas cuire ces aliments dans votre autocuiseur.**

La sécurité doit être la première préoccupation.

Veuillez écrire à :
WISCONSIN ALUMINIUM FOUNDRY
Division Produits Grand Public
CP 246
MANITOWOC, WI 54221-0246

VEUILLEZ LIRE CETTE DÉCLARATION IMPORTANTE : La fonderie d'aluminium du Wisconsin ne sera pas tenue responsable des accidents, des blessures ou de tout autre problème résultant de la cuisson de l'un des aliments énumérés ci-dessus.

Manomètre facile à lire

Couverture sécurisée avec grand, cool
Écrous à oreilles en bakélite.

Poignée supérieure en bakélite

Le contrôle automatique de la pression se compose du poids rond du régulateur de pression et du tuyau d'évent. Le tuyau d'évent est fixé au couvercle et le poids du régulateur de pression s'adapte sur le dessus de l'évent. (Voir page 8)

Le bouchon de surpression évacue automatiquement la vapeur si le tuyau d'évent se bouche. (Voir page 6)

Joint métal sur métal entre le couvercle et le pot signifie que vous n'avez jamais besoin de remplacer un joint cassé, fissuré ou durci.

Le métal exclusif-joint métallique s'améliore avec l'utilisation s'il est correctement entretenu et lubrifié. (Voir page 6)

Extra lourd, haut-fonte d'aluminium de qualité chauffe rapidement, s'use bien, se nettoie facilement, et ne rouille pas.

Double épaisseur bords

HANDLESECURITE

AVIS IMPORTANT

Utilisez uniquement les poignées latérales pour soulever l'autocuiseur. Ceci s'applique à l'autocuiseur lorsqu'il est vide ou contient des éléments. N'utilisez JAMAIS la poignée supérieure pour soulever l'unité complète. La poignée supérieure est utilisée uniquement pour retirer le couvercle.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES : À LIRE AVANT D'UTILISER L'AUTOCUISEUR/CONSERVE

F ou votre propre sécurité et pour éviter d'endommager la cuisinière, veuillez lire attentivement ces instructions avant de l'utiliser.

Lubrifier avant utilisation

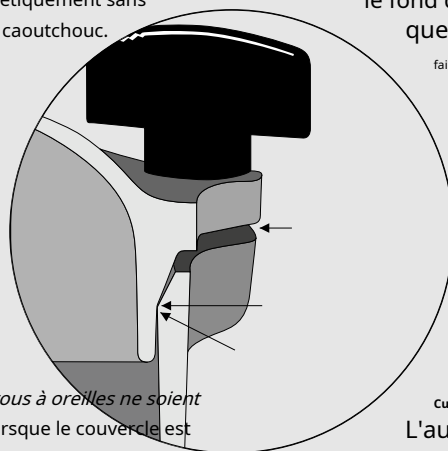
Avant d'utiliser votre cuisinière, lubrifiez le joint métal sur métal avec de la vaseline ou de la vaseline pour éviter que le couvercle ne se raye ou ne colle. Appliquez une fine couche de lubrifiant sur le bord à l'intérieur de la cuisinière, là où la paroi intérieure commence à se biseauter (**voir schéma ci-dessous**). Utilisez juste assez de lubrifiant pour mouiller le bord, mais pas assez pour le voir réellement.

Placez une quantité similaire de lubrifiant sur les filetages des écrous à oreilles en bakélite et également sur la face métallique autour de l'ouverture. Essayez l'excédent de lubrifiant. Cela aidera les écrous à oreilles à tourner plus facilement et maintiendra solidement le couvercle sur la cuisinière/boîte, évitant ainsi les fuites de vapeur.

À propos du joint métal sur métal Le couvercle de votre autocuiseur/boîte est conçu pour sceller hermétiquement sans l'utilisation d'un joint en caoutchouc.

Le métal surfaces où le couvercle et cuisinière se rencontrent sont biseautés pour produire le métal exclusif-joint métallique. Comme un résultat, la couverture sera **osciller** légèrement lorsqu'il est placé

en bas avant que les écrous à oreilles ne soient complètement serrés. Lorsque le couvercle est bien en place, il y a un petit espace entre la cuisinière/boîte et le couvercle (voir schéma ci-dessus). Pour fixer le couvercle, serrez graduellement et uniformément deux écrous à oreilles opposés en même temps, en maintenant le même espace de taille autour de l'ensemble de l'unité où le couvercle rencontre le fond. **Ne serrez jamais un seul écrou à oreilles à la fois.** Une nouvelle cuisinière fuira parfois légèrement autour du joint métal sur métal. Cela ne fera aucun mal et devrait cesser après quelques utilisations.



Gardez les ouvertures de sécurité dégagées

Il est important d'inspecter régulièrement les ouvertures du bouchon de surpression, du tuyau d'évent et du manomètre de vapeur et de s'assurer que la vapeur peut les traverser.

Nettoyage du tuyau d'évent

Avant d'utiliser la cuisinière/boîte, tenez le couvercle à la lumière pour voir si le tuyau d'aération est dégagé. Si vous ne pouvez pas voir la lumière à travers le tuyau de ventilation, il se peut qu'il soit obstrué. Insérez soigneusement un morceau de fil dans le tuyau d'évent et faites-le doucement entrer et sortir pour vous assurer que le tube est dégagé et non obstrué. Vous voudrez peut-être acheter une tige de nettoyage #75 à cet effet. Rincer à l'eau chaude.

Utiliser un liquide/eau adéquat

Il est essentiel de comprendre l'importance d'avoir de l'eau dans la cuisinière lors de son utilisation. Pendant la cuisson ou la mise en conserve, il doit y avoir au moins 1 eau (ou de quantité indiquée dans le

recette ou instructions de mise en conserve) dans

le fond de la cuisinière afin que la cuisinière ne

faire bouillir à sec à cause de la vapeur

soufflage. S'il y a pas assez d'eau dans la pression cuisinière et elle bout à sec, l'unité sera ruinée, c'est pas possible réparé, et doit être remplacé.

Cuisinière de remplissage

L'autocuiseur doit

ne jamais être plus que plein lors de la

cuisson d'aliments comme des soupes ou des ragoûts. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent, y compris tous les haricots et pois secs, tels que les haricots pinto, remplissez complètement la cuisinière. À moitié plein signifie que le pot est plein de haricots et d'eau combinés, ce qui n'occupe jamais plus de $\frac{1}{2}$ du volume total de la cuisinière.

Surpression à l'intérieur de l'autocuiseur

Le poids sélectif du régulateur de pression est conçu pour libérer l'excès de vapeur à 18 livres de pression. Cependant, si le tuyau de ventilation devient

bouché à l'intérieur avec de la nourriture ou une accumulation de graisse, **ça ne fonctionnera pas**. Si le manomètre de vapeur s'affiche dans le **AVERTIR** gamme et le poids du régulateur de pression sélectif n'a pas automatiquement relâché la pression, procédez comme suit **immédiatement**:

1. Éteignez la source de chaleur. Ne déplacez pas l'autocuiseur !
2. Laissez la cuisinière reposer jusqu'à ce qu'elle soit froide au toucher (cela peut prendre une heure ou plus). Ce n'est qu'alors qu'il est sécuritaire de retirer le couvercle et de ne le retirer que lorsque la jauge indique ZÉRO.
3. Nettoyez le tuyau d'évent et le passage du manomètre de vapeur comme décrit ci-dessus. Vous pouvez acheter un nouveau tuyau de ventilation à l'usine si nécessaire.

Fluctuations de température

Ne soumettez pas votre cuisinière à des changements de température extrêmes et soudains car cela provoquerait une dilatation ou une contraction qui pourrait casser un ustensile en fonte d'aluminium. Ne déplacez pas une cuisinière d'une zone de stockage froide directement sur une flamme chaude. N'ajoutez pas d'eau froide à une cuisinière qui a bouilli à sec et qui est encore chaude. Ne refroidissez pas soudainement une cuisinière chaude en versant de l'eau froide dessus ou en enroulant des chiffons humides froids autour d'elle.

Ouvrez la cuisinière en toute sécurité

Assurez-vous que la pression est tombée à zéro et que vous avez retiré le poids du régulateur de pression sélectif avant de desserrer les écrous à oreilles en bakélite. *Lorsque vous retirez le couvercle, soulevez d'abord le bord le plus éloigné pour protéger le visage et les bras de la vapeur.*

Laisser tomber la cuisinière

Si jamais vous laissez tomber votre autocuiseur, il doit être examiné pour des dommages. S'il tombe sur une surface dure, appelez pour obtenir un numéro d'autorisation de retour et renvoyez l'appareil à Wisconsin Aluminium Foundry avec une note expliquant que l'appareil est tombé et que vous souhaitez qu'il soit examiné. Nous le vérifierons minutieusement, y compris le poids sélectif du régulateur de pression et le manomètre à vapeur, et nous vous informerons de nos constatations et des frais de réparation.

ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

Joint métal sur métal, nettoyage et entretien

Le joint métal sur métal doit être lubrifié périodiquement pour éviter que le couvercle ne colle au fond à cause de la sécheresse. Lubrifiez le joint métal-métal sur le fond avec de la vaseline ou de la vaseline pour éviter de rayer et de coller le joint. (Voir schéma page 4.) Il est recommandé d'appliquer une fine pellicule toutes les trois ou quatre utilisations. Le joint métal sur métal ne doit pas sécher, car cela pourrait endommager gravement le joint métal sur métal et rendre très difficile le retrait du couvercle. Le manque de lubrification rend également très difficile le maintien d'un joint étanche à la vapeur.

Il est également important d'essuyer périodiquement le joint métal sur métal avec une serviette propre pour éliminer toute accumulation de corps étrangers emprisonnés dans le lubrifiant. Vous pouvez utiliser de la laine d'acier de qualité 0000 et contourner soigneusement le joint pour éliminer toute accumulation de lubrifiant durci. Cependant, évitez de frotter fortement le joint métal sur métal pour éviter tout dommage.

Précision de la vapeur

Manomètre

Les autocuiseurs ALL-AMERICAN sont des autocuiseurs à jauge pondérée. Le manomètre est fourni à titre de référence uniquement lorsque l'appareil est sous pression et que le moment de la mise en conserve peut commencer à peu près, ou lorsque la pression est tombée à zéro et que le couvercle peut être retiré en toute sécurité. La précision de votre manomètre vapeur est de ± 2 livres. Veuillez vous reporter aux informations fournies à la page 8 sous "Utilisation de la cuisinière"- Article #2 - l'impression en gras. Si vous souhaitez faire tester votre jauge, vous pouvez contacter votre agent de vulgarisation du comté. S'ils ne sont pas en mesure de fournir ce service, vous devrez acheter une nouvelle jauge.

Décoloration et piqûres La décoloration de l'aluminium à l'intérieur est inoffensive. Il peut être éliminé en faisant bouillir une solution d'une cuillerée à soupe de vinaigre ou de deux cuillères à soupe rases de crème de tartre dans un litre d'eau, ou en frottant avec un nettoyant pour aluminium ou un tampon de nettoyage en laine d'acier imprégné de savon.

La piqûre est causée par l'interaction de l'aluminium avec d'autres métaux en présence d'humidité. Cela peut être évité en lavant, rinçant et séchant soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Rangez toujours l'autocuiseur dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Bien que les piqûres ne nuisent pas à la santé, si des piqûres apparaissent et que vous les détectez dans le métal, nous vous recommandons de renvoyer l'appareil à l'usine pour examen.**NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI DES PIQURES**

EST PRÉSENT jusqu'à ce qu'il soit déterminé l'étendue des dommages causés par les piqûres.

Stockage

Le couvercle doit être rangé séparément du bas ou à l'envers sur le bas pour permettre la circulation de l'air. Assurez-vous toujours que le couvercle et le fond sont bien secs pour les protéger contre les piqûres et la corrosion. Protégez le joint métal sur métal contre les coups ou les bosses.

CONTREPRESSION PATTE, No. 2040

IMPORTANT INFORMATIONS

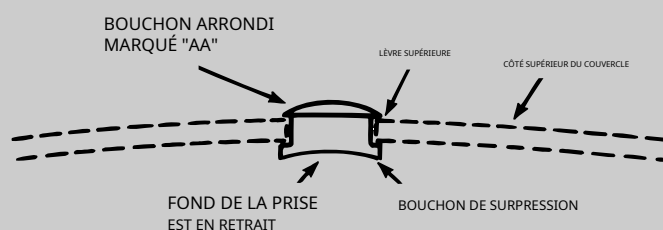
J Le bouchon de surpression se libère si le tuyau d'aération se bouche et que l'autocuiseur/boîte développe trop de pression. Il s'agit d'une protection qui permet d'évacuer la surpression en toute sécurité. Si vous suivez correctement les instructions d'utilisation de l'appareil, la fiche ne se détachera probablement jamais.

Une petite quantité de vapeur ou d'humidité peut être visible autour du bouchon de surpression lorsque la pression commence à monter à l'intérieur de l'appareil. Il est normal que le bouchon de surpression laisse échapper de la vapeur jusqu'à ce qu'environ 5 livres s'affichent sur le manomètre. Si la fuite continue au-delà de ce point, la cause peut être :

1. Le bouchon de surpression doit être remplacé s'il est usé, fissuré ou dur. Nous vous recommandons de remplacer le bouchon de surpression tous les 12 mois, ou avant s'il devient dur ou déformé. Ne jamais réutiliser un bouchon de surpression grillé.

2. De la nourriture ou de la graisse accumulée peut se trouver dans l'ouverture. Nous recommandons que l'ouverture du couvercle où s'insère le bouchon de surpression soit nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse et une petite brosse *au moins une fois par mois pendant les périodes d'utilisation* pour maintenir une ouverture propre. Ce nettoyage/inspection s'ajoute, bien sûr, au nettoyage normal effectué après l'utilisation de l'appareil.

POUR RETIRER LE BOUCHON DE SURPRESSION : Depuis le dessous du couvercle, tirez le bouchon hors de son ouverture à l'aide de vos doigts. Après le nettoyage, réinsérez le bouchon de surpression en poussant le côté supérieur rond du bouchon de surpression dans l'ouverture du dessous du couvercle. Lorsque le bouchon de surpression est correctement en place, la partie en retrait sera visible lorsque le dessous est visualisé. *Assurez-vous de vérifier*, après avoir inséré le bouchon, que le haut arrondi du bouchon et la lèvre supérieure traversent entièrement l'ouverture de sorte que la lèvre supérieure ne soit pas repliée.



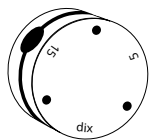
COMMENT UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

Vérifiez le joint métal sur métal pour la lubrification. (Voir pages 6-7). Assurez-vous que le tuyau de ventilation est dégagé. (Voir page 6)

Placez la nourriture et l'eau à l'intérieur Lieu 1²” d'eau (ou la quantité demandée dans la recette ou les instructions de mise en conserve) au fond de la cuisinière. (Remarque : chaque fois que vous mettez en conserve, ajoutez de l'eau AVANT de placer les bocaux ou les canettes dans l'autocuiseur.) Placez toujours une grille au fond de l'autocuiseur avec le rebord vers le bas lorsque vous utilisez des casseroles, des bocaux à conserves ou des boîtes de conserve. Ne laissez jamais ces récipients reposer directement sur le fond de la cuisinière. La grille est également utile pour maintenir la viande ou les légumes hors de l'eau pendant la cuisson.

Placer le couvercle sur la cuisinière

Placez le couvercle sur le fond de la cuisinière de sorte que la flèche sur le couvercle s'aligne avec la flèche sur le fond. Serrez progressivement et uniformément deux écrous à oreilles opposés en même temps, en maintenant le même espace de taille autour de l'ensemble de l'unité où le couvercle rencontre le fond. **Ne serrez jamais un seul écrou à oreilles à la fois.**



La pression
poids du régulateur
vous permet de sélectionner
l'une des trois pressions
paramètres.

Pression	Température de cuisson	
5 livres.	228 °F	107°C
10 livres.	240 °F	113°C
15 livres.	250 °F	118°C

Lorsque l'autocuiseur atteint la bonne température, le poids du régulateur de pression tremblera de manière audible et vous pourrez voir la vapeur s'échapper. La pression sera automatiquement maintenue pour une bonne cuisson sous pression. Le poids du régulateur de pression lui-même ne nécessite jamais d'ajustement ou de test de précision.

Épuisant

Vous pouvez utiliser cet autocuiseur de deux manières, l'une pour la cuisson des aliments et la seconde pour la mise en conserve des aliments dans des bocaux en verre ou des boîtes en métal.

Les instructions suivantes s'appliquent aux deux méthodes ; Cependant, il y a une étape qui doit être suivie chaque fois que vous utilisez l'autocuiseur comme marmite à pression, et c'est « après avoir placé le couvercle sur l'autocuiseur, vous devez laisser la vapeur s'échapper du tuyau d'aération pendant 7 minutes avant de placer le régulateur de pression sélectif. poids sur la couverture. *Cette procédure est appelée «épuisement» et n'est nécessaire que lors de la mise en conserve des aliments.*

Pour des instructions de mise en conserve plus détaillées, veuillez vous référer aux pages 18 et 22.

Utilisation de la cuisinière

1. Réglez le poids du régulateur de pression sur le tuyau d'évent, en alignant le poids de sorte que le trou correspondant à la pression souhaitée soit directement au-dessus du tuyau d'évent.
2. Placez l'autocuiseur sur la source de chaleur, et lorsque le poids du régulateur de pression commence à s'agiter et à crachoter, ajustez la chaleur jusqu'à ce qu'il ne s'agite qu'une à quatre fois par minute. Le poids du régulateur de pression tremblera ou basculera lorsque la pression sera atteinte. **N'AUGMENTEZ JAMAIS LA CHALEUR AU POINT QU'UN FLUX CONSTANT DE VAPEUR S'ÉCHAPPE, CAUSANT AINSI LE POIDS DU RÉGULATEUR DE PRESSION D'ÊTRE CONSTAMMENT EN POSITION « HAUT ». RÉDUIRE LA CHALEUR POUR QUE LE RÉGULATEUR DE PRESSION POIDS SEULEMENT GIGGLES ET SPUTTERS D'UNE À QUATRE FOIS PAR MINUTE.**

L'expérience avec le poids du régulateur de pression vous apprendra quel réglage sur votre poêle maintiendra la pression appropriée et combien de temps il faut pour amener l'autocuiseur au point où le poids du régulateur de pression tremble ou bascule. Cela dépendra

sur quelle taille d'autocuiseur vous avez et combien de nourriture vous cuisinez.

Veuillez comprendre qu'il n'y aura pas de corrélation exacte entre la pression indiquée sur le manomètre et le réglage de pression correspondant sur le poids du régulateur de pression. Par exemple, même si vous avez réglé le poids du régulateur de pression à 10 lb, la jauge peut afficher une plage pendant le processus de cuisson de 8 à 12 lb. Ne vous attendez pas à ce que le manomètre indique toujours le réglage de pression exact en tant que poids du régulateur de pression, car la pression change dans l'unité lorsque le poids du régulateur de pression tremble et crépite, ce qui est simplement un processus d'accumulation et de relâchement constant de la pression pour maintenir le réglage sur le poids du régulateur de pression.

Même dans la situation où le manomètre ne s'enregistre pas correctement pour une raison quelconque, vous pouvez être assuré que l'appareil fonctionnera toujours au réglage du poids du régulateur de pression. La raison fondamentale pour laquelle notre autocuiseur conserve la jauge est de fournir des informations supplémentaires sur la pression et la température à l'intérieur de l'appareil, mais vous pouvez être assuré que l'appareil fonctionne au réglage du poids du régulateur de pression.

Essayez de maintenir la pression aussi stable que possible en réglant la quantité de chaleur appliquée à la cuisinière. **La pression ne doit à aucun moment dépasser 15 PSI** L'excès de pression doit être diminué en baissant le chauffage. Se souvenir, *c'est la quantité de chaleur appliquée à l'unité qui régule la pression.*

3. Pour compter votre temps de cuisson, commencez par la première secousse ou bascule du poids du régulateur de pression, et lorsque les aliments sont cuits à

¹Cela signifie que le couvercle et le fond sont correctement positionnés ensemble. (Les autocuiseurs plus anciens auront une ligne sur le bord du fond.)

COMMENT UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

pression appropriée pendant la période de temps correcte, éteignez le feu.

Réduire la pression

AVERTISSEMENT : La vapeur s'échappant du tuyau d'évent peut vous ébouillanter ou vous brûler et le poids du régulateur de pression peut être chaud. Protégez votre main avec un manique ou un gant.

Lorsque la cuisson est terminée et que le feu est éteint, réduisez la pression comme suit :

- Après la cuisson la plus normale, laissez la cuisinière refroidir jusqu'à ce que le manomètre de vapeur indique zéro.
- Après avoir fait cuire de la soupe, des céréales ou tout autre aliment susceptible de déborder dans les casseroles, éteignez le feu et laissez la cuisinière refroidir.
- Après la mise en conserve dans des bocaux en verre, éteignez le feu et laissez l'autocuiseur refroidir graduellement jusqu'à ce que la jauge de vapeur tombe à zéro. Retirez lentement le poids du régulateur de pression sélectif et ne relâchez pas la pression de la vapeur trop rapidement car du liquide sera aspiré des bocaux.
- Après la mise en conserve dans des boîtes de conserve, éteignez le chauffage et relâchez la pression le plus rapidement possible en retirant le poids régulateur de pression sélectif avec fourche ou hot pad.

Ne mettez pas de chiffons froids ou d'eau sur la cuisinière pour accélérer le refroidissement. Cela peut fissurer l'aluminium.

Ne déplacez pas l'autocuiseur tant que la pression n'est pas complètement réduite.

Ouvrir la cuisinière en toute sécurité

ATTENTION : Ne desserrez jamais les écrous à oreilles avant que le manomètre de vapeur n'indique zéro et que vous ayez laissé s'échapper toute pression restante en retirant soigneusement le poids du régulateur de pression sélectif.

Retirez le couvercle, *soulever le bord le plus éloigné en premier pour protéger le visage et les bras de la vapeur.*

Lorsque le poids du régulateur de pression est laissé allumé, un vide peut se former à l'intérieur de l'autocuiseur, ce qui rend le couvercle difficile à retirer. Pour éviter un vide, qui entraînerait une traction très serrée du couvercle vers le bas, vous devez retirer la pression.

Assurez-vous que le poids du régulateur se trouve sur le tuyau d'évent dès que l'indicateur du manomètre atteint zéro PSI, puis retirez le couvercle. Plus vous attendez sans retirer le poids du régulateur de pression, plus le vide se formera, tirant le couvercle de plus en plus serré vers le bas.

Une autre raison pour laquelle un couvercle colle au fond est que le joint métal-métal a été autorisé à accumuler une couche de corps étrangers tels que de la graisse séchée, de l'huile de graissage, etc. Veuillez vous référer à la page 7 sous la section « Métal-à- Sceau en métal, Nettoyage et entretien » pour des instructions complètes.

Retrait d'un couvercle "coincé" (à cause d'un vide)

Dans le cas où un vide se forme, utilisez un gros tournevis standard pour dégager le dessus. Placer l'extrémité du tournevis *à un angle* entre le couvercle et le fond près d'un assemblage d'écrou à oreilles. N'entrez pas directement avec le tournevis ou vous endommagerez le joint métal sur métal. Soulevez doucement vers le haut en utilisant le tournevis comme levier. Continuez à faire levier vers le haut au niveau de chaque zone d'assemblage des écrous à oreilles de manière uniforme afin que le couvercle soit soulevé uniformément. Dans la plupart des cas, le couvercle devrait se détacher assez rapidement.

Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, veuillez appeler l'usine.