

## INSTRUCTIONS POUR LE RÉGULATEUR DE 3 PIÈCES

Ce régulateur de pression de 3 pièces (pièce 50332) est spécifiquement conçu pour utiliser avec les suivantes modèles d'autoclave à poids régulateur de Presto®:

01/C13, 01/C17, 01/C22, 02/CAA12H, 02/CAA16H, 02/CAA20H,  
0171001, 0171002, 0171003, 0174001, 0174510, 0177001

Consultez le livre des instructions et recettes qu'est venu avec l'autoclave pour l'utilisation propre.

**Si utilisez le régulateur de 3 pièces avec un autoclave à manomètre de Presto®, consultez les informations générales ci-après.**

Assemblez le régulateur de pression pour enregistrer le pression correct de mise en conserve.

Pour la mise en conserve des aliments peu acides (les légumes, les viandes, la volaille, les fruits de mer), utilisez une pression de 10 livres à une altitude de 1.000 pieds. Pour le traitement à plus de 1.000 pieds d'altitude, utilisez une pression de 15 livres.

Pour la mise en conserve des aliments à acides (les fruits), utilisez une pression de 5 livres à une altitude de 1.000 pieds. Pour le traitement à plus de 1.000 pieds d'altitude, utilisez une pression de 10 livres.

Placez le régulateur de pression sur la soupape d'évacuation lorsque laissez la vapeur se libérer pendant 10 minutes. Le temps de traitement commence lorsque le régulateur de pression commence à se balancer. Réglez la chaleur pour maintenir un mouvement lent et régulier du régulateur de pression pendant le temps de traitement.

**IMPORTANT:** Quand vous utilise le régulateur de pression de 3 pièces avec un autoclave à manomètre, ne pas comparez ou comptez sur le manomètre. Utilisez le mouvement du régulateur de trois pièces seulement comme l'indication que il y a pression dans l'autoclave.



## 3-PIECE PRESSURE REGULATOR INSTRUCTIONS

This 3-piece pressure regulator (part 50332) is specifically designed to be used with the following Presto® weighted gauge canner models:

01/C13, 01/C17, 01/C22, 02/CAA12H, 02/CAA16H, 02/CAA20H,  
0171001, 0171002, 0171003, 0174001, 0174510, 0177001

Refer to the instruction/recipe book that came with the canner for proper usage.

**If the 3-piece pressure regulator is being used on a Presto® dial gauge canner, please refer to the general information below.**

Assemble pressure regulator to register the desired canning pressure.

For low-acid canning (vegetables, meat, poultry, seafood), use 10 pounds of pressure for altitudes up to 1,000 feet. For altitudes above 1,000 feet, use 15 pounds pressure.

For high-acid canning (fruits), use 5 pounds of pressure for altitudes up to 1,000 feet. For altitudes above 1,000 feet, use 10 pounds pressure.

Place the 3-piece pressure regulator on the vent pipe after the 10-minute venting period is complete. Processing time begins once the pressure regulator begins to rock gently. Adjust heat to maintain a slow, steady rocking motion during the processing time.

**IMPORTANT:** When using the 3-piece pressure regulator on a dial gauge canner, do not compare or rely on the dial gauge. Use only the 3-piece pressure regulator as the indication of pressure in the canner.