

T-fal®

Canners Autoclave



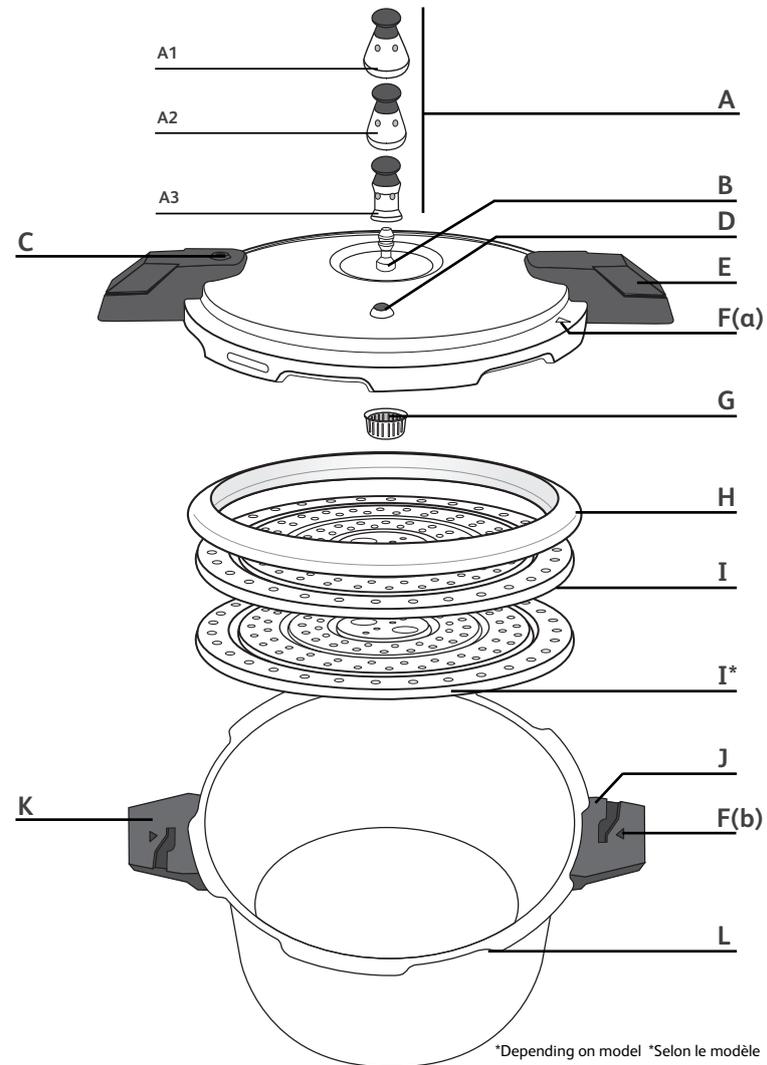
May 2016 - Ref. : INSAUSUP-9 - Realization : Espace Graphique

User's Manual Guide d'utilisation

www.t-fal.ca

EN
FR

Description - Description



*Depending on model *Selon le modèle

Important safeguards

For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations:

- Pressure Equipment Directive (PED)
- regarding food contact materials
- regarding the environment.

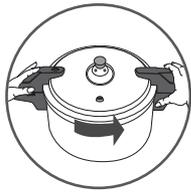


Fig 1

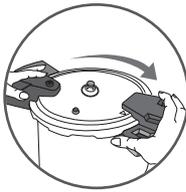


Fig 2

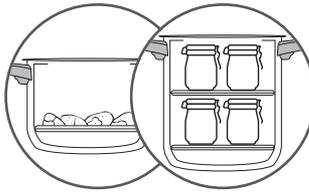


Fig 3

Fig 3b*

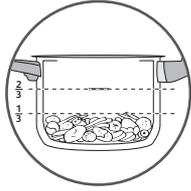


Fig 4

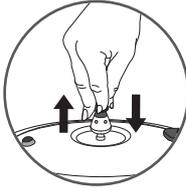


Fig 5

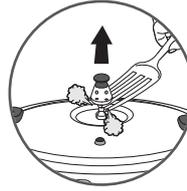


Fig 6

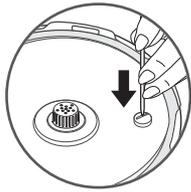


Fig 7

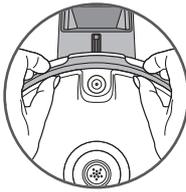


Fig 8

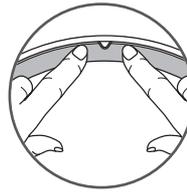


Fig 9

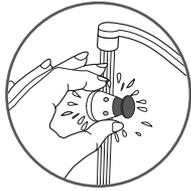


Fig 10

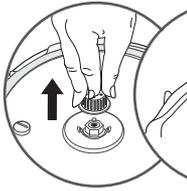


Fig 11



Fig 12

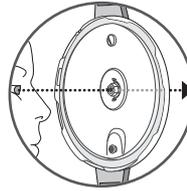


Fig 13

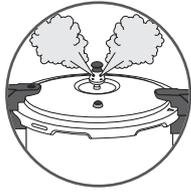


Fig 14

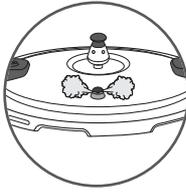


Fig 15



Fig 16

1. Read all instructions.
2. This device has been designed for domestic use only.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not put your pressure cooker in a heated oven.
5. Always be very careful when moving your pressure cooker while still under pressure. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids. Use oven mitts if needed while still under pressure or containing hot liquids.
6. Check on a regular basis if the lid handles are properly fastened. Tighten them if needed.
7. Do not use pressure cooker for other than intended use.
8. This device cooks using pressure. Improper use may cause scalding injuries. Make sure your pressure cooker is properly closed before using it. See section "How to close".
9. Make sure the vent is in the decompression position before opening the pressure cooker.
10. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See section "Safety".
11. Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage the device. Always make sure there is enough water in the device when cooking.
12. Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.
13. Never use your pressure cooker to cook recipes with a milk base.
14. Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking.
15. Never fill your pressure cooker more than 2/3 full (maximum level mark)
16. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand or that foam during cooking such as rice, dried vegetables, compotes or pumpkin, do not fill the unit over 1/3 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See Section "Maximum fill level".

Let cool your pressure cooker a few minutes, then make a cooling under cold water. Shake systematically the pressure cooker before every opening, to avoid any gush of steam bubbles which would risk to burn you. This operation is particularly important during the fast evacuation of the steam, or after cooling under the tap water.

17. When cooking meats with the skin attached, (e.g. beef tongue) the skin may swell under the pressure in the cooker. Do not pierce the meat while the skin is still swollen: this may cause scalding. Always pierce meat before cooking.
18. When cooking foodstuffs with a thick texture (split peas, rhubarb), lightly shake the pressure cooker before opening so that the contents do not spurt out.
19. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
20. Always check the pressure release devices for clogging before use. See section "Before cooking".
21. Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
22. Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
23. Only use the correct T-FAL original parts for your model. In particular, use a T-FAL pot and lid.
24. Alcohol vapour is flammable. Bring to a boil about 2 minutes before covering with the lid. Supervise your device if you are making a recipe that uses an alcohol base.
25. Do not use your pressure cooker for storing acidic or salty foods before or after cooking, as this may damage your pot.
26. If during use you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again and take it to a T-FAL Approved Service Centre for repair.
27. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Description

- A - Operating valve
B - Steam release outlet
C - Pressure indicator
D - Safety valve
E - Short lid handle
F(a)- Lid position indicator
F(b)- Lid position indicator located on pot
- G - Filter
H - Gasket
I - Canning rack
I* - Second canning rack
J - Short pot handle
K - Short pot handle
L - Pot

Features

Base diameter of the pressure cooker according to model number.

Capacity	Ø Pot	Ø Base	Model	Material of pot and lid
15.1L/16Qt	31 cm	23.7 cm	YL307LA5/92116CB	Aluminum
20.8L/22Qt	31 cm	23.7 cm	YL307LA4/92122CB	

Basic specifications:

Maximum operating pressure: 103 kPa/15 psi.

Maximum safety pressure: 180 kPa/26.1 psi.

Spare parts

- The following spare part is available from shops:

Spare part		Reference number
Gasket	16 Qt - 22 Qt	US-7117001204

Compatible heat sources

GAS



ELECTRIC
COIL



- On a gas cooker, the flames must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- Make sure your pressure cooker is centred on the heat source.
- Do not use your pressure cooker or canner on other electrical hobs.

Use

How to open

Hold the lid handles (E) and turn counter-clockwise until the device opens - Fig. 1. Then remove the lid.

How to close

- Place the lid flat on the pot and align the lid position indicators (**F(a)** and **F(b)**).
- Turn the lid towards the left until it is closed - Fig. 2.
- This device cooks using pressure. Improper use may cause scalding injuries. Make sure your pressure cooker is properly closed before using it.

Minimum fill level

- Always put at least 250 ml (1 cup) of liquid in the pressure cooker when in use - Fig. 3.

Maximum fill level



- Do not fill the unit over 2/3 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure - Fig. 4.

For certain foodstuffs

- For foods that expand when cooked (such as rice, dried vegetables and compotes), do not fill your pressure cooker past one third of the capacity.

Using the operating valve (A)

There are three operating valves:

- **Low (A3)**, for cooking delicate foods and vegetables (35.4 kPa/5 psi).
- **Medium (A2)**, for cooking fish and meat (69 kPa/ 10 psi).
- **High (A1)**, for cooking frozen foods and canning (103 kPa/15 psi).

How to release the steam:

- Let cold water run over the pressure cooker. Then remove the operating valve (**A**) with a fork - Fig. 6 to make sure there is no more internal pressure.

How to remove the operating valve:

- Let the operating valve (**A**) cool before removing.
- Remove the operating valve - Fig 5.

How to put the operating valve back in place:

- Place the operating valve (**A**) on the steam release outlet (**B**) and push down on the valve - Fig. 5.

- Fill the pot with 2/3 water.
- Put the operating valve **(A)** in place on the steam release outlet **(B)** - Fig. 5.
- Close the pressure cooker.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam begins to exit the valve - Fig. 15, turn down the heat source and set a timer to 20 min.
- After 20 min., turn off your heat source.
- Put the pressure cooker under cold running water.
- When the pressure indicator **(C)** drops down again, the device is no longer under pressure.
- Lift the operating valve with a fork (Fig.7) to make sure there is no more internal pressure.

If no more steam escapes, remove the operating valve - Fig.6. If there is still steam coming from the pot, put the pressure cooker back under cold water.

- Open the pressure cooker.
- Rinse the pressure cooker under water and dry it.
- Note: the appearance of stains on the bottom of the pot's interior does not affect the quality of the metal. To remove these tartar deposits, use a sponge and diluted vinegar.

Before cooking

- Before each use, remove the operating valve **(A)** (see section "Use the operating valve") and the filter. Check these by holding them against the light, making sure the steam release outlet is not clogged.

If necessary, clean with a tooth pick.

- Make sure the safety valve **(D)** is clean. - Fig. 7: see section "Cleaning and maintenance".
- Put the operating valve back in place.
- Always make sure the pressure cooker is tightly sealed before placing it on a heat source.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum heat.

During cooking

- When the operating valve (A) releases steam in a continuous manner, giving off a regular sound (PSSSCHT), lower the heat.
- Set a timer to the cooking time listed in the recipe.
- Once the cooking time is over, turn off the heat.

End of cooking

To release the steam

Once the heat is off, you have two options:

- **Fast release under cold water:**

Put the pressure cooker in a bath of cold water or under cold running water.

- **Gradual release:**

Let the pressure cooker cool at room temperature for 5 min., then place it under cold running water to reduce any residual pressure.

When the pressure has completely fallen, air will re-enter the pressure cooker, making a whistling sound.

After cooling the pressure cooker, lift the operating valve (A) with a fork (Fig. 7) to make sure there is no more internal pressure. If there is no more pressure, remove the operating valve. If steam continues to exit the outlet, the cooker is still under pressure. Place the pressure cooker back under cold running water until the pressure has completely dropped. Open the pressure cooker.

Warning: never use force when removing the lid. It is possible the pressure might not yet have completely dropped. Continue to cool the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator (C) drops.

Canning

NOTE: Pressure canning can only be done using the high-pressure operating valve (A1).

WARNING: Read the instructions on pressure cooking before using your pressure cooker/canner for canning. General information on pressure canning:

The US Department of Agriculture recommends pressure canning as the only safe way to can meats, fish, poultry and vegetables.

Fruits and tomatoes may be canned using the boiling water bath method in a conventional cooking pot, but pressure canning saves time and energy.

Use conventional cooking pots for canning marinades, jams and jellies. Do not blanch foods in a pressure cooker. Instead, use a blancher or a cooking pot with a lid and basket.

Sometimes, it is better to can foods separately (meat and vegetables, for example) and then reheat them together later.

Before canning for the first time, familiarize yourself with the operation of the pressure cooker/canner:

- 1) Pour 1.9 litres of water and 1 tbsp. of vinegar in the pressure canner.
- 2) Close the lid and place the high-pressure operating valve (**A1**) on the steam release outlet.
- 3) Place on high heat until the regulator begins to rock.
- 4) Lower the heat so that the regulator rocks lightly.
- 5) Remove the pressure canner from the heat source and let it cool until the pressure has completely dropped.

NB: at an altitude of more than 1,000 feet (300 m), increase the pressure by 5 psi (lbf-in²).

HOW TO PRESSURE CAN USING GLASS JARS:

WARNING: Only use standard jars intended for home canning. The name of the manufacturer of these jars is embedded in the glass.

Never use jars which contained store-bought products.

1. Make sure the jars and lids do not have any cracks, chips or sharp edges. Dispose of any damaged jars and lids.
2. Wash the jars and lids in warm soapy water. Rinse thoroughly.
3. Let the jars stand under hot water before filling them. There is no need to sterilize the jars before pressure canning. Place the metal lids in hot or boiling water according to the manufacturer's instructions.
4. Select fresh, firm ingredients (not overripe). Sort according to size and ripeness.
5. Wash and prepare ingredients.
6. Put the ingredients into the jars. Most ingredients can be put into the jars while raw. Press down raw ingredients, because these tend to shrink when cooked. Ingredients can be pre-cooked or partially pre-cooked before being canned. Warm ingredients should not be pressed down after being filled into jars.
7. Finish filling the jars by adding syrup, juice or water, leaving a space of 2 cm at the top. Add salt (if desired).
8. Remove air bubbles by sliding a spatula along the inside of the jars.
9. Clean the rims of the jars and attach the lids according to the manufacturer's instructions.

10. Place the canning rack in the pressure canner and add the recommended amount of hot water for hot pack canning. For cold pack canning, use room-temperature water. Add 1 tbsp. of vinegar or cream of tartar to prevent the water from staining the interior of the pressure canner.

11. Place the jars on the canning rack in the pressure canner. It does not matter if the jars touch each other.

NB : the 21-litre pressure canner comes with two canning racks and allows one rack to be placed above the other, making it possible to process 2 rows of 250 ml and 500 ml jars. Place one rack at the bottom of the pressure canner and the other on the first row of jars - Fig. 3b.

12. Close the pressure canner. When properly closed, the lid and pot handles are aligned.

13. Having removed the operating valve, place the pressure cooker on high heat until steam begins to exit the steam release outlet. Continue letting pressure cooker release steam for 10 min.

14. After 10 min., place the operating valve back on the steam release outlet.

15. When the operating valve begins to rock strongly, lower the temperature such that the operating valve continues to only rock lightly.

WARNING: cooking times must be strictly adhered to and the pressure canner should not be placed in a draft while cooking. Canning will take around 45 to 60 min. in a large pressure canner filled to full capacity.

16. The cooking time begins when the operating valve starts to rock.

17. Once the cooking time is over, turn off the heat source and let the pressure canner cool down.

WARNING: Do not rapidly cool the pressure cooker/canner by submerging it in water or letting it stand under a tap of running water. Never remove the operating valve to reduce pressure. 45 to 60 min. in a large pressure cooker filled to full capacity.

18. Once the pressure has dropped completely, remove the operating valve (A) with a fork - Fig. 6 Remove the lid carefully.

WARNING: Steam may cause scalding and the operating valve may be very hot. Protect your hands with oven mitts.

NB : You may hear a whistling noise when moving the operating valve. If no steam exits the pressure cooker, this is caused by air re-entering the device.

19. Remove the jars with a jar tong. Place them on a hot plate/trivet or several folded dish towels.

WARNING: Never place the hot jars on a cold or wet surface, this could cause them to break.

20. Seal the jars if they do not seal automatically. Even if no liquid has escaped during the canning process, seal the jar as it is. Do not add liquid,

as this would mean having to restart the canning process from the beginning. Fruits and vegetables that are not completely covered by the liquid may turn brown, but they will be properly preserved.

21. Let the jars cool. Keep the jars upright and away from any drafts.

22. After 12 hours, remove the screw-on metal rings from the jars.

If a ring is difficult to remove, cover it with a hot, damp towel for 1 min. to make the metal expand. After 1 min., the ring should come off easily. If the ring is still does not come off easily, leave it in place.

WARNING: Never remove rings with force. You risk breaking the seal.

23. Make sure the jars do not have any leaks and that the seals are air-tight.

If the lid is made of metal, make sure it is air-tight by tapping it lightly with a spoon. If this makes a clear sound, the jar is well sealed. If the lid domes towards the inside and does not budge when it is tapped, this also indicates that it the seal is air-tight.

WARNING: If a jar is not sealed or has a leak, use its contents immediately or restart the canning process within 24 hours.

24. Wipe the jars with a damp cloth and then dry them. Attach labels displaying the date and contents. Keep the jars in a cold, dry place.

WARNING: The jars should not be exposed to freezing conditions, as this may cause the liquid to expand and break the glass.

Troubleshooting

PROBLEM: liquid spills out of the jars. Causes and solutions:

1. **The jars are overfilled.**

When the contents and liquid are brought to a boil, they expand. If there is no more space, the liquid spills out of the jar. Leave a space of 1/2 to 1 in (1.25 to 2.5 cm).

2. **There are air bubbles trapped in the jar.**

When the contents are brought to a boil, the air bubbles force the liquid to spill out of the jar.

Before closing the jar, release the trapped air by sliding a plastic spatula along the inside of the jar.

3. **The pressure level fluctuates during the canning process.**

If the cooking temperature is not constant, sudden pressure changes can occur, causing the liquid to spill out. Once the operating valve has begun to rock, make sure the heat source fluctuates, slowly going up and down. Avoid pressure changes caused by the heat source.

4. **The pressure drops rapidly after the canning process.**

If the pressure is reduced too quickly, for example by placing the pressure

cooker under cold running water or frequently moving the operating valve, the internal pressure may fall too quickly in both the pressure cooker and the jars, making the liquid spill out.

Let the pressure cooker cool at room temperature. After 40 to 45 min., check if the pressure has dropped by moving the operating valve.

PROBLEM: the jar break. Causes and solutions:

- 1. Supermarket jars having contained store-bought contents were used instead of specialist canning jars.**

Only use jars specifically intended for home canning.

- 2. Damaged jars were used.**

Used jars may have invisible cracks. The jars may also have been damaged during transport. Each jar must be carefully inspected before being used.

- 3. The jars were placed directly on the bottom of the pressure canner and not on the canning rack.**

Always use the canning rack.

- 4. The hot jars were placed on a wet or cold surface, or they were exposed to drafts of air.**

Place the jars on a dry, heat-proof surface at room temperature or on several dry, folded kitchen towels. Avoid air drafts.

- 5. The jars were damaged by using a knife to get rid of air bubbles.**

Always use a plastic or rubber spatula to get rid of air bubbles.

- 6. Hot jars were placed in cold water. Cold jars were placed in hot water.**

Pressure canning meat and fish

Amount of salt needed for canning vegetables and meats

Capacity of the canner	Quantity of water in the canner	capacity of the canner (jars)			
		8 oz 250 ml	16 oz 500 ml	16 oz (500ml) wide mouth	32 oz 1L
15.1L/16 Qt	2.4L	10	8	7	5
20.8L/22 Qt	2.4L	24*	18*	16*	7

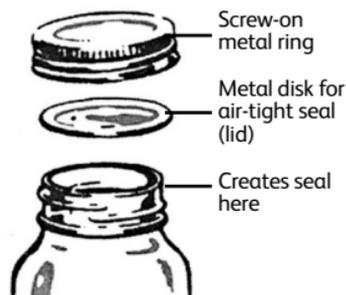
Add 500 ml of water to the canner if it is not completely filled.

*If the jars are double-stacked using a second canning rack.

Size of jar	Salt
8 oz (250 ml)	1/4 tsp.
16 oz (500 ml)	1/2 tsp.
32 oz (1L)	1 tsp.

How to close the jars

Carefully follow the instructions given by the lid manufacturer.



Use a metal ring with an air-tight coating and a screw-on metal ring that fits standard canning jars.

1. Fill the jar. Wipe down the rim.
2. Place the metal disks in hot or boiling water according to the manufacturer's instructions.
3. Place the disk on the jar, making sure that it is placed directly on the glass and creating an air-tight seal.
4. Screw on the ring using only the strength of your hands. Do not use any tools to screw the ring closed. If the ring is screwed too tightly, this may cause the

disk to warp.

5. This jar seals itself automatically. Do not re-tighten the ring once the jar is removed from the pressure canner.

Warning: know how to detect spoiled foods

A leaky jar or a damaged lid are signs that the jar's contents may have spoiled. Check if the contents have an odd colour or give off a strange smell.

Never taste food you think is spoiled. Dispose of immediately. Certain foods may contain botulinum toxin (causing botulism) even if their smell and taste appear normal. For this reason, boil non-acidic vegetables and meats for 10 min. before eating. Other canned foods should also be boiled before being eaten.

Cleaning and maintenance

Cleaning your pressure cooker

To ensure the correct operation of your pressure cooker, follow these cleaning and maintenance recommendations after each use:

- Clean the pressure cooker after each use with warm, soapy water.
- Never use bleach or products containing chlorine.
- Do not overheat your pot when empty.

How to clean the inside of the pot:

- Use a scouring pad and dish soap.

How to clean the outside of the pot:

- Use a sponge and dish soap.

The stains and scratches which may appear after long use do not affect the operation of the pressure cooker.

To remove dark spots from the aluminum, repeat the procedure for "First use" and add 2 tablespoons of baking soda.

Do not put your pressure cooker in the dishwasher.

To keep your pressure cooker in good condition longer, do not overheat it when it is empty.

Never use a sharp or pointed object to carry out this operation.

It is essential to have your pressure cooker checked in a T-FAL approved service centre after 10 years of use.

How to clean the lid:

- Wash the lid under running, lukewarm water using a sponge and dish soap, then rinse thoroughly.

How to clean the lid seal:

- After each use, clean the seal (**H**) and its housing.
- To put the seal back in place, see illustrations - Fig. 9-10.

How to clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (**A**): see section "Use of operating valve".
- Clean the operating valve (**A**) under running water - Fig. 11.

How to clean the steam release outlet (B):

- Remove the valve (**A**) and the filter.
- Hold the lid against the light to make sure the steam release outlet is not clogged. If needed, clean it with a tooth pick.

How to clean the safety valve (C):

- Clean the part of the safety valve located on the underside of the lid by passing it under running water.
- Make sure the valve functions properly by pressing lightly on the end that should lift easily - Fig. 8. Make sure the filter is also clean.

How to replace the seal:

- Change the seal on your pressure cooker once a year or if it is damaged.
- Always use an original T-FAL seal suitable to your model.

How to store your pressure cooker:

- Turn the lid upside down and place on the pot.

Safety

Your pressure cooker is fitted with several safety features:

• Safe closure feature:

- If the device has not been properly closed, the pressure indicator (**C**) cannot rise and therefore pressure cannot build in the device.

• Safe opening feature:

- During operation, the pressure indicator (**C**) rises completely, locking the handles and preventing the pressure cooker

from being opened. This locking system is deactivated when the pressure indicator drops, i.e. when the pressure cooker is no longer under pressure.

- Do not touch the pressure indicator **(C)** while the pressure cooker is in use.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

• **Two overpressure safety features:**

- First feature: the safety valve **(D)** releases pressure and steam exits horizontally towards the outer lid - Fig 16.
- Second feature: the seal **(H)** allows steam to escape all around the pot - Fig 17.

If one of the overpressure safety features is triggered:

- Turn off the heat source;
- Let the pressure cooker cool down;
- Open it;
- Check and clean the operating valve **(A)**, the steam release outlet **(B)**, the filter **(G)**, the safety valve **(D)** and the seal **(H)**.

Recommendations for use

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - Once the pressure indicator has risen, you can no longer open the pressure cooker.
- 3 - As with any cooking utensil, close supervision must be ensured, especially when using the pressure cooker near children.
- 4 - Watch out for the jet of steam.
- 5 - To move the pressure cooker, use the two pot handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the aluminum.
- 8 - Do not put the lid in the dish washer. Do not leave the lid soaking in water.
- 9 - Change the seal every year.
- 10 - You must only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 11 - It is essential to have your pressure cooker checked in a T-FAL approved service centre after 10 years of use.

Warranty

- If used in line with the instructions outlined in this user guide, the **pot** of your new T-FAL pressure cooker has a **10-year warranty** in case of:
 - any defects linked to the metallic structure of your pot;
 - any premature deterioration of the base metal.
- **All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.**
- **This contractual warranty is only valid in conjunction with the sales receipt indicating the date of purchase.**

These warranties exclude:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - blows, falls, use in the oven;
 - putting the lid or pot in the dishwasher.
- Only T-FAL approved service centres are authorized to provide this guarantee service.
- Please call the number below to find out the address of your nearest T-FAL approved service centre.

Groupe SEB Canada - Customer Service
345 Passmore Ave. - Toronto ON - CANADA
- M1V3N8 - 1800.418.3325

Protect the environment !



i Your appliance contains a lot of materials which can be recovered or recycled.



➡ Leave it at a local waste collection point.

Mandatory marking

Information	Location
Name of manufacturer or retailer	Exterior of pressure canner pot
Manufacturing year and lot	Underside of lid
Model number Operating pressure (PF) Year of manufacture Capacity	Exterior of the pressure cooker pot.

T-FAL answers your questions _____

Problem	Suggestion
The pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by an approved service centre.
The pressure indicator does not rise and no steam is released through the valve during cooking:	This is normal during the first few min. However, if this persists, check that: <ul style="list-style-type: none"> - the heat source is sufficiently strong. If not, increase it. - the quantity of liquid in the pot is sufficient. - the pressure cooker is properly closed. - there the seal and edge of the pot are not damaged. - the seal and edge of the pot are not damaged.
The pressure indicator has risen and no steam is released through the valve during cooking:	This is normal during the first few min. However, if this persists, cool your pressure cooker with cold water and open it. Clean the operating valve, filter and steam release outlet (Fig. 11), making sure the safety valve can move freely.
If steam leaks from around the lid, check:	The lid is properly closed. The lid seal is properly affixed. The seal is in good condition, replace it if necessary. The lid, seal, seal housing on the lid, safety valve and operating valve are all clean. The edge of the pot is not damaged.
Food has been burned in the pressure cooker:	Let the pot soak before cleaning. Never use bleach or products containing chlorine.
The lid will not open:	Check that the pressure indicator is down. If not, reduce the pressure in the cooker by placing under running cold water.
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. If the operating valve is properly attached. The quantity of liquid.

Cooking time chart

Meat - Fish

medium operating valves (A2)

	FRECH
Beef (roast, 35 oz/ 1 kg)	10 min.
Chicken (whole, 42 oz/ 1,2 kg)	20 min.
Lamb (leg, 46 oz/ 1,3 kg)	25 min.
Pork (roast, 35 oz/ 1 kg)	25 min.
Salmon (4 steaks, 21 oz/ 0,6 kg)	6 min.
Tuna (4 steaks, 21 oz/ 0.6 kg)	7 min.

Vegetables

low operating valves (A3)

		COOKING METHOD	TIME
Artichokes		- steam*	22 min.
		- immersion**	18 min.
Asparagus		- immersion	6 min.
Beetroot		- steam	24 - 36 min.
Broccoli		- steam	3 min. 30 secs.
Brussels sprouts		- steam	8 min. 30 secs.
Carrots	sliced	- steam	8 min. 30 secs.
Cauliflower		- immersion	3 min. 30 secs.
Celery		- steam	12 min.
		- immersion	7 min.
Endives		- steam	14 min. 30 secs.
Green beans		- steam	9 min. 30 secs.
Green cabbage	sliced	- steam	7 min.
	leaves	- steam	8 min. 30 secs.
Green lentils (dried)		- immersion	12 min. 30 secs.
Leeks	sliced	- steam	3 min.
Mushrooms	sliced	- steam	1 min.
	whole	- immersion	2 min.
Peas		- steam	2 min.
Potatoes in quarters	quarters	- steam	14 min. 30 secs.
		- immersion	7 min.
Pumpkin (purée)		- immersion	3 min. 30 secs.
Rice (dried)		- immersion	8 min. 30 secs.
Spinach		- steam	6 min.
		- immersion	3 min. 30 secs.
Split peas (dried)		- immersion	17 min.
String beans (semi-dried)		- immersion	24 min.
Turnips		- steam	8 min. 30 secs.
		- immersion	7 min.

* in steam basket ** in water

Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :

- directive sur les équipements sous pression
- matériaux en contact avec les aliments
- environnement

1. Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au « Guide d'utilisation ».
2. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
3. Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
4. Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
5. Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Faites très attention quand vous déplacez votre autocuiseur contenant des liquides chauds. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, au besoin.
6. Assurez-vous régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les au besoin.
7. N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
8. Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe « Fermeture ».
9. Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.
10. N'ouvrez jamais l'autocuiseur avec force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe « Sécurité ».
11. N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela l'altérerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
12. Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
13. Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
14. N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
15. Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
16. Pour les aliments qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes,

le potiron, les courgettes etc., ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet.

17. Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
18. Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
19. Dans le cas des modèles 3,8L/4Qt, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 min. avant de le décompresser sous l'eau.
20. Assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe « Avant la cuisson ».
21. N'utilisez pas votre autocuiseur pour faire frire sous pression avec de l'huile.
22. N'interférez pas avec les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
23. N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle T-FAL.
24. Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 min. avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil si vous préparez des recettes à base d'alcool.
25. N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
26. Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé T-FAL pour réparation.

Conservez ces instructions

Description

- A - Soupape de fonctionnement
B - Conduit d'évacuation de la vapeur
C - Indicateur de présence de pression
D - Soupape de sécurité
E - Poignée courte de couvercle
F(a)-Repère de positionnement du couvercle
F(b)-Repère de positionnement du couvercle sur la cuve
- G - Filtre
H - Joint
I - Plaque de mise en conserve
I* - Deuxième plaque
J - Poignée courte de cuve
K - Poignée courte de cuve
L - Cuve

Caractéristiques

Diamètre de la base de l'autocuiseur selon le numéro de modèle.

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèles	Matériau de la cuve et du couvercle
15.1L/16Qt	31 cm	23.7 cm	YL307LA5/92116CA	Aluminium
20.8L/22Qt	31 cm	23.7 cm	YL307LA4/92122CA	

Renseignements de base :

Pression supérieure de fonctionnement: 103 kPa/15 psi.

Pression maximum de sécurité: 180 kPa/26.1 psi.

Pièces détachées

- La pièce détachée de votre autocuiseur disponible dans le commerce est :

Accessoire		Référence
Joint	16 Qt - 22 Qt	US-7117001204

Sources de chaleur compatibles

GAZ

SERPENTIN



- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur.
- Veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré sur la source de chaleur.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sur d'autres sources de chaleur électrique.

Utilisation

Ouverture

Saisissez les poignées du couvercle (E) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ouverture - Fig. 1. Soulevez ensuite le couvercle.

* Selon le modèle

Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères **(F(a) et F(b))** de positionnement du couvercle.
- Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à la butée - Fig 2.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.

Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 250 ml (1 tasse) - Fig 3.

Remplissage maximum



- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig 4.

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre autocuiseur au delà du tiers de sa capacité.

Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

Il y a 3 soupapes de fonctionnement :

- **Basse (A3)**, pour la cuisson des aliments et des légumes délicats, utilisez cette soupape de fonctionnement (35,4 kPa/ 5 psi).
- **Médiane (A2)**, pour la cuisson des poissons et viandes, utilisez cette soupape de fonctionnement (69 kPa/ 10 psi).
- **Haute (A1)**, pour les produits surgelés ou en conserve, utilisez cette soupape de fonctionnement (103 kPa/15 psi).

Pour libérer la vapeur :

- Passez l'autocuiseur sous un robinet d'eau froide, puis soulevez la soupape de fonctionnement **(A)** avec une fourchette - Fig 6 pour vous assurer qu'il n'y a plus de pression.

Pour enlever la soupape de fonctionnement :

- Laissez refroidir avant de retirer la soupape de fonctionnement **(A)**.
- Retirez la soupape de fonctionnement - Fig 5.

Pour remettre de nouveau la soupape de fonctionnement :

- Remettez la soupape de fonctionnement **(A)** sur le conduit d'évacuation de la vapeur **(B)** et appuyez sur la soupape - Fig 5.

Première utilisation

- Remplissez la cuve d'eau jusqu'aux 2/3.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) sur le conduit d'évacuation de la vapeur **(B)** - Fig. 5.
- Fermez l'autocuiseur.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape - Fig. 15, réduisez la source de chaleur et réglez une minuterie à 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Mettez l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(C)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Soulevez la soupape de fonctionnement avec une fourchette - Fig. 7 pour vous assurer que la pression interne est tombée. Si aucune vapeur ne s'échappe, retirez la soupape de fonctionnement - Fig. 6. S'il y a encore de la vapeur, remettez le produit sous l'eau froide.
- Ouvrez l'autocuiseur.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.
- Remarque: l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère pas la qualité du métal. Pour supprimer ces dépôts de tartre, vous pouvez utiliser une éponge avec du vinaigre dilué.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape **(A)** (voir paragraphe « Utilisation de la soupape de fonctionnement ») et le filtre et vérifiez à l'oeil et à la lumière du jour que le conduit d'évacuation de la vapeur **(B)** n'est pas obstrué. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent.
- Assurez-vous que la soupape de sécurité **(D)** est propre. - Fig. 7: voir le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Remettez la soupape de fonctionnement .
- Fermez l'autocuiseur.

- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Réglez une minuterie selon le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur :

Une fois que la source de chaleur est éteinte, vous pouvez choisir une des méthodes suivantes.

• Décompression rapide sous eau froide :

Mettez l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet ou placez-le dans l'eau froide.

• Décompression progressive :

Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante pendant 5 min., 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 la soupape de fonctionnement (A) avec une fourchette - Fig. 7 pour vous assurer que la pression interne est tombée. Si c'est le cas, enlevez la soupape de fonctionnement. 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 l'autocuiseur.

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, jusqu'à la descente la soupape de fonctionnement (C).

Mise en conserve

ATTENTION : La mise en conserve sous pression ne peut être réalisée qu'en utilisant la soupape de fonctionnement haute (A1).

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 pour 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 blanchissez pas les aliments dans un autoclave.

Utilisez un blanchisseur ou une marmite à couvercle pourvue d'un panier.

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 la soupape de fonctionnement haute (A1) sur le conduit d'évacuation.
- 3) Chauffez à grand feu jusqu'à ce que le régulateur se mette à osciller.
- 4) Abaissez l'intensité de chaleur pour que la soupape de fonctionnement oscille légèrement.
- 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 contenu des produits achetés en magasin.

1. Assurez-vous que les bocaux et les couvercles ne présentent pas de craquelures, d'écaillures ou de rebords tranchants. Mettez au rebut tout bocal et couvercle 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.

riliser les bocaux pour la mise en conserve sous pression. Mettez les couvercles en métal 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. Comprimez 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 de 2 cm environ. 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 couvercles suivant les recommandations du fabricant.
10. Placez la plaque de mise en conserve 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 offert avec deux plaques de mise en conserve 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 - Fig 3b.

12. Fermez l'autoclave. Le manche de couvercle et le manche de cuve sont alignés lorsque l'autoclave est bien fermé.
 13. La soupape de fonctionnement 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 min.
 14. Au bout de 10 min., placez la soupape de fonctionnement sur le conduit d'évacuation.
 15. Lorsque la soupape de fonctionnement oscille vigoureusement, abaissez la température afin que la soupape de fonctionnement oscille lentement.
- ATTENTION :** évitez de placer l'autoclave dans un courant d'air pendant la cuisson et ne modifiez pas les temps de cuisson, sinon, la pression interne pourrait être instable et les bocaux pourraient fuir.

16. Comptez le temps de cuisson à partir du moment où la soupape de fonctionnement se met à osciller.

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

ATTENTION: Ne refroidissez pas l'autocuiseur/autoclave rapidement en l'immergeant dans l'eau ou en le mettant sous l'eau du robinet. Un grand autocuiseur entièrement rempli prendra 45 à 60 min. à refroidir.

18. Lorsque la pression est complètement tombée, soulevez la soupape de fonctionnement (A) avec une fourchette - Fig. 6. Soulevez le couvercle avec précautions.

MISE EN GARDE : La vapeur peut vous brûler et la soupape de fonctionnement peut être très chaude. Protégez-vous les mains avec des gants de cuisine.

Nota : Il est possible que vous entendiez un sifflement en remuant la soupape de fonctionnement. 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 un sous-plat 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 l'anneau est toujours difficile à retirer, laissez-le en place.

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

23. Assurez-vous que les bocaux ne présentent pas de fuites et qu'ils sont bien étanches. Dans le cas d'un disque en métal, vérifiez si il est étanche en frappant légèrement dessus avec une cuillère. Un son clair indique que le bocal est bien scellé. Si le couvercle 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 s'il fuit, utilisez immédiatement son contenu ou procédez à la mise en conserve de nouveau dans un délai de 24 heures.

24. Essayez 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 le 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).

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 la soupape de fonctionnement se met à osciller, réglez la source de chaleur pour qu'elle oscille lentement. Évitez les changements de puissance de source de chaleur.

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 la soupape de fonctionnement, 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 40 à 45 min., vérifiez si la pression est tombée en remuant la soupape de fonctionnement.

PROBLÈME : les bocaux se cassent. Causes et solutions :

1. Des bocaux ayant contenu des produits vendus en magasin 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 mise en conserve.

Utilisez toujours la plaque de mise en conserve.

4. Les bocaux chauds ont été déposés sur une surface froide ou mouillée, ou ils ont été exposés aux courants 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.

Mise en conserve sous pression de la viande et du poisson

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

Capacité de l'autoclave	Quantité d'eau dans l'autoclave	capacité de l'autoclave (bocaux)			
		8 oz 250 ml	16 oz 500 ml	16 oz (500ml) ouv.large	32 oz 1L
15.1L/16 Qt	2.4L	10	8	7	5
20.8L/22 Qt	2.4L	24*	18*	16*	7

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.

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

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 maison 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 automatiquement. Ne resserrez pas l'anneau une fois que le bocal est sorti de l'autoclave.

Attention: sachez 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 min. avant de les consommer et faites aussi bouillir les restes avant de les servir.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne nuisent pas au bon fonctionnement de l'autocuiseur.

Pour faire disparaître les taches noires sur l'aluminium, répétez l'opération « À la première utilisation » en ajoutant dans l'eau 2 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude alimentaire.

- Pour assurer le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse. Procédez de même pour la plaque de mise en conserve.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne faites pas surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Utilisez un tampon à récurer et un détergent à vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Utilisez une éponge et un détergent à vaisselle.

Ne passez pas votre autocuiseur au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne le faites pas surchauffer lorsqu'il est vide.

N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé T-FAL après 10 ans d'utilisation.

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et un détergent à vaisselle et rincez-le bien.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(H)** et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous aux dessins- Fig 8-9.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement **(A)** : voir paragraphe « Utilisation de la soupape de fonctionnement ».

- Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet - Fig. 10.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) :

- Enlevez la soupape **(A)** et le filtre.
- Vérifiez le couvercle sous la lumière pour vous assurer que le conduit d'évaporation de vapeur n'est pas obstrué. Au besoin, nettoyez-le à l'aide d'un cure-dent.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en le passant sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la pièce qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig. 7.

Pour remplacer le joint :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou s'il est endommagé.
- Prenez toujours un joint d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

Votre autocuiseur est doté de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

- Si le produit n'est pas correctement fermé, l'indicateur de présence de pression **(C)** ne peut pas monter et de ce fait l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

• Sécurité à l'ouverture :

Pendant que l'autocuiseur fonctionne, l'indicateur de présence de pression (C) dépasse complètement, cela indique l'activation du dispositif de verrouillage de poignées, empêchant ainsi l'ouverture de l'autocuiseur. Le mécanisme de verrouillage se désactive quand l'indicateur de présence de pression redescend c'est-à-dire quand l'autocuiseur n'est plus en pression.

• Deux sécurités à la surpression :

- Ne touchez pas à l'indicateur de présence de pression (C) pendant le fonctionnement de l'autocuiseur.
- Premier dispositif : la soupape de sécurité (D) libère la pression et de la vapeur s'échappe sur le dessus du couvercle - Fig. 15.
- Second dispositif : le joint (H) laisse échapper de la vapeur le long de la cuve - Fig. 16.

Si l'un des deux dispositifs de surpression se déclenche :

- éteignez la source de chaleur;
- laissez l'autocuiseur refroidir;
- ouvrez-le;
- vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de la vapeur (B), le filtre (G), la soupape de sécurité (D) et le joint (H).

Recommandations à l'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer la autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'aluminium.
- 8 - Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Le nettoyage de votre autocuiseur doit se faire à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un centre de service agréé T-Fal après 10 ans d'utilisation.

Garantie

- Si elle est utilisée conformément aux consignes décrites dans le présent mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur T-FAL est **garantie 10 ans** contre :
 - tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve;
 - toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.**
- **Cette garantie contractuelle ne sera honorée que sur présentation du reçu d'achat indiquant la date d'achat.**

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non-respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - coups, chutes, passage au four;
 - passage du couvercle ou de la cuve au lave-vaisselle.
- Seuls les centres de service agréés T-FAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez composer le numéro ci-dessous pour connaître l'adresse du centre de service agréé T-FAL le plus proche de chez vous.

Groupe SEB Canada - Customer Service
345 Passmore Ave. - Toronto ON - CANADA
- M1V3N8 - 1800.418.3325

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Allez le porter à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Marquage réglementaire

Marque	Emplacement
Nom du fabricant ou marque de commerce	Sur la partie extérieure de l'autocuiseur.
Année et lot de fabrication	Intérieur du couvercle
Numéro du modèle Pression d'utilisation (PF) Année de fabrication Capacité	Sur la partie extérieure de l'autocuiseur.

T-FAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières min. Si le problème persiste, assurez-vous que : <ul style="list-style-type: none">- La source de chaleur est assez élevée, sinon augmentez-la.- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.- L'autocuiseur est bien fermé.- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières min. Si le problème persiste, passez votre appareil sous l'eau froide, puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement, le filtre et le conduit d'évacuation de vapeur - Fig. 9 et assurez-vous que la pièce de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez si l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, faites décompresser l'autocuiseur en le passant sous l'eau froide.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.

Table des temps de cuisson

Viandes - Poissons

soupage de fonctionnement médiane (A2)

	FRAIS
Agneau (gigot, 46 oz/ 1,3 kg)	25 min.
Bœuf (rôti, 35 oz/ 1 kg)	10 min.
Porc (rôti, 35 oz/ 1 kg)	25 min.
Poulet (entier, 42 oz/ 1,2 kg)	20 min.
Saumon (4 darnes, 21 oz/ 0,6 kg)	6 min.
Thon (4 darnes, 21 oz/ 0,6 kg)	7 min.

Légumes

soupage de fonctionnement basse (A3)

		Cuisson	FRAIS
Artichauts		- vapeur*	22 min.
		- immersion**	18 min.
Asperges		- immersion	6 min.
Betterave		- vapeur	24 - 36 min.
Brocolis		- vapeur	3 min. 30
Carottes	tranches	- vapeur	8 min. 30
Céleri		- vapeur	12 min.
		- immersion	7 min.
Champignons	tranches	- vapeur	1 min.
	entiers	- immersion	2 min.
Chou vert	tranches	- vapeur	7 min.
	feuilles	- vapeur	8 min. 30
Chou Bruxelles		- vapeur	8 min. 30
Chou-fleur		- immersion	3 min. 30
Citrouille (purée)		- immersion	3 min. 30
Endives		- vapeur	14 min. 30
Épinards		- vapeur	6 min.
		- immersion	3 min. 30
Fèves vertes		- vapeur	9 min. 30
Haricots blancs mi-secs		- immersion	24 min.
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	12 min. 30
Navets		- vapeur	8 min. 30
		- immersion	7 min.
Poireaux	tranches	- vapeur	3 min.
Pois		- vapeur	2 min.
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	17 min.
Pommes de terre en quartiers	quartiers	- vapeur	14 min. 30
		- immersion	7 min.
Riz (lég. secs)		- immersion	8 min. 30

* Aliment dans le panier vapeur ** Aliment dans l'eau