

INSTRUCCIONES PARA EL REGULADOR DE 3 PARTES

Esta regulador de tres partes (parte 50332) es diseñado de funcionar específicamente con los siguientes modelos de enlatadoras de presión con regulador de peso de Presto®:

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

Refiere al libro de instrucciones y recetas que vino con su enlatadora para la utilización correcta del regulador.

Si está utilizando este regulador de tres partes con una enlatadora con manómetro de Presto®, por favor, refiere a la información general de usar abajo.

Ensamble el regulador de presión para balancearse a la presión recomendada de enlatar.

Para enlatar los alimentos de contenido bajo de ácido (las verduras, las carnes, la carne de ave, las frutas del mar), utilice 10 libras de presión para los altitudes hasta 1.000 pies. Para los altitudes más que 1.000 pies, utilice 15 libras de presión.

Para enlatar los alimentos de contenido alto de ácido (las frutas), utilice 5 libras de presión para los altitudes hasta 1.000 pies. Para los altitudes más que 1.000 pies, utilice 10 libras de presión.

Coloque el regulador de presión de tres partes sobre el tubo de ventilación después de cumplir la liberación de aire durante 10 minutos. El tiempo de procesamiento comienza cuando el regulador de presión se balancea suavemente. Ajuste el calor para mantener un movimiento lento y suave durante todo el tiempo de procesamiento.

IMPORTANTE: Cuando utilice el regulador de presión de tres partes con una enlatadora con manómetro, no haga comparaciones con ni dependa en el manómetro. Utilice solamente el regulador de presión de tres partes para indicar la presión dentro de la enlatadora.



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.