

EN
ES
FR

p. 1
p. 18
p. 36

MIRRO®

Canners
Ollas de presión
Autoclave

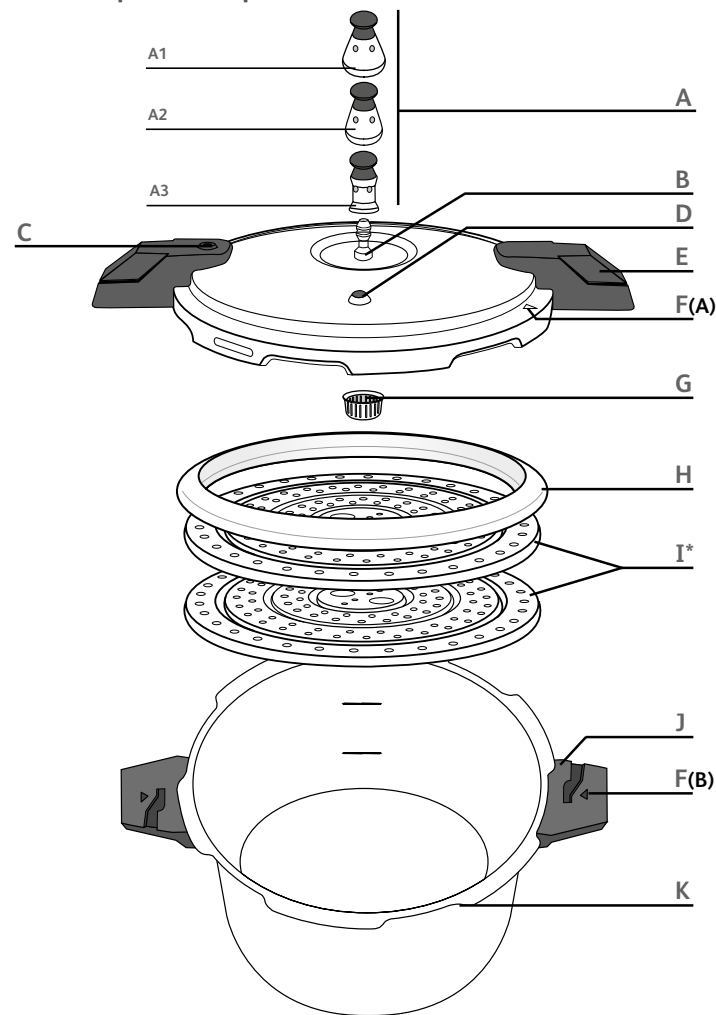


EN
ES
FR

User's Manual
Guía del usuario
Guide de l'utilisateur

For model/Para modelo/Pour le modèle : 92116-92122
www.mirro.com

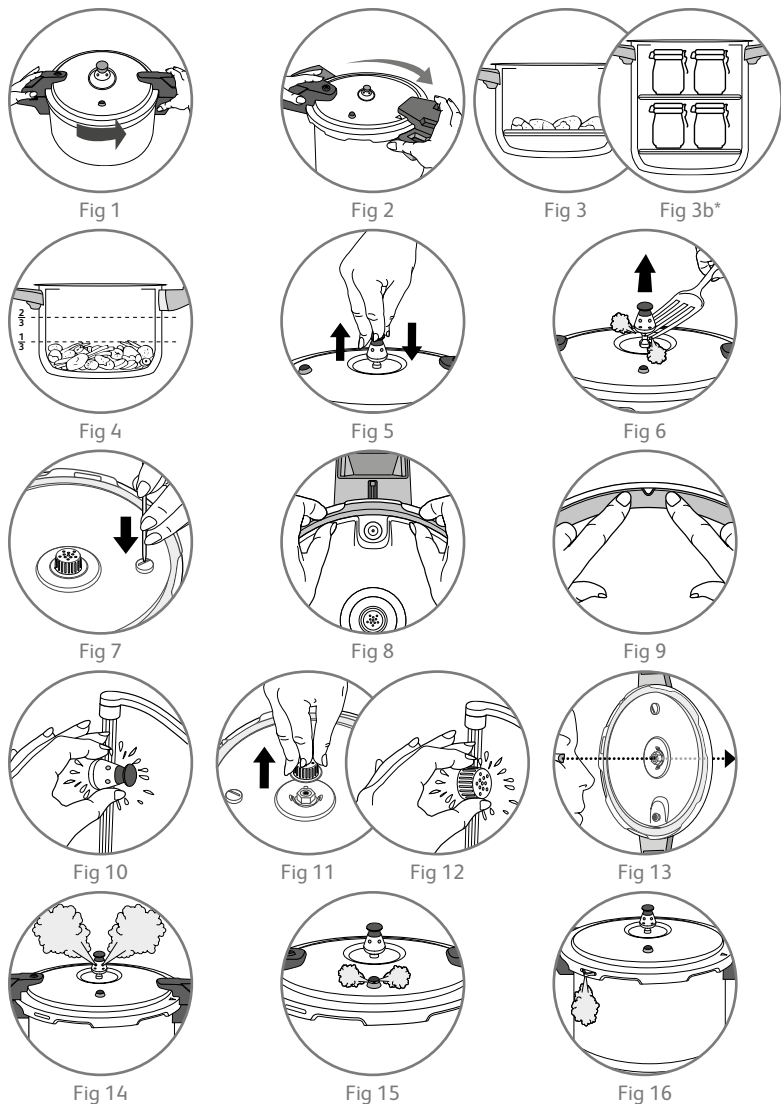
Descriptive Diagram - Descripción de las piezas -
Description des pièces



*depending on model - *según modelo - *selon le modèle

MIRRO®

June 2024 - Ref.: 1520016623 - Production: PublicisLMA



*depending on model - *según modelo - *selon le modèle

Table des temps de cuisson

Viandes - Poissons

Soupape 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

Soupape de fonctionnement basse (A3)

		MODE DE CUISSON	TEMPS
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
		- 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
		- vapeur	6 min.
Épinards		- 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
		- vapeur	8 min. 30
Navets		- immersion	7 min.
Poireaux	tranches	- vapeur	3 min.
Pois		- vapeur	2 min.
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	17 min.
Pommes de terre	quartiers	- vapeur	14 min. 30
		- immersion	7 min.
Riz (lég. secs)		- immersion	8 min. 30

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed :

EN

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Regularly check that the handles of the pressure cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.
7. Do not use pressure cooker for other than intended use.
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
9. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/3 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions."
10. 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 (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Always check the pressure release devices for clogging before use.
12. 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 "Operating Instructions."
13. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
14. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
15. Always pour a minimum amount of a liquid of at least 2 L (64 oz) in the unit. See "Operating Instructions". During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, release the pressure and open the lid then check that there is sufficient liquid, and check that the steam release duct is not blocked. If there is still not enough steam being released, increase the heat source slightly.

16. For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your pressure cooker more than third full. For certain soups like pumpkin or courgette, give your pressure cooker a few minutes to cool down, then leave your pressure cooker cool it down until the pressure has dropped completely (pressure indicator (D) down).
17. 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 IMUSA customer service for repair.
18. When cooking large pieces of meat and food with a surface skin layer (whole sausages, tongue, poultry, etc.) we recommend that you prick the skin using a knife or fork before cooking. During cooking, boiling liquid could become trapped under the skin and create spatters.»
19. Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina, pudding, or other milk-based recipes).
20. Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
21. Never use cling film in your pressure cooker. Never use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure with string.
22. Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for approximately 2 minutes before putting the lid on. Check your pressure cooker on a regular basis when cooking alcohol-based recipes.
23. Make sure that the steam release outlet (B) is not obstructed - Fig. 13. And make sure the safety valve (D) is mobile by pressing lightly on it - Fig. 7.
24. Do not leave your pressure cooker unsupervised when heating oil or fats. Continuing to heat a smoking oil will degrade it and may increase the temperature of the oil enough for flames to appear.
25. 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.
26. Never interfere with the pressure indicator.
27. Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
28. Only use the correct Mirro original parts for your model.
29. Do not put your pressure cooker in the dishwasher.
30. Never use bleach or products containing chlorine.
31. Clean the pressure cooker after each use with warm, soapy water.
32. Do not let the lid soak in water.

33. Change the gasket on your pressure cooker once a year or if it shows any signs of splitting or damage.
34. You must have your pressure cooker checked in a IMUSA customer service after 10 years of use.
35. To store your pressure cooker, rest the lid upside down on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket.

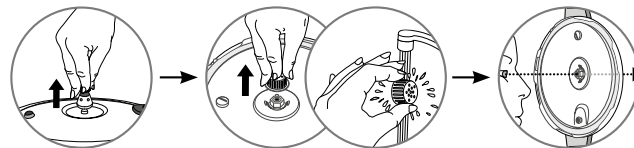
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Descriptive diagram

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

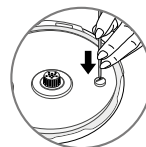
Compulsory checks before each use

Checking the operating valve



- Check that the draining hole of the operating valve is not obstructed.

Checking the safety valve



- Check that the bearing of the safety valve can move (use a batonet).

*quantity of rack depending on model

Characteristics

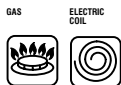
Base diameter of the pressure cooker according to model number Basic specifications:

Capacity	Ø Pot	Ø Base	Model	Material of pot and lid
15.1L/16Qt	31 cm	24 cm	92116	Aluminum
20.8L/22Qt	31 cm	24 cm	92122	

Maximum operating pressure: 103 kPa/15 psi.

Maximum safety pressure: 180 kPa/26.1 psi.

Compatible heat sources



- On a gas cooker, the flames may not reach the sides of the pressure cooker.
- Make sure your pressure cooker is centered on the heat source.

Spare Parts

Spare parts	
Operating valve	5 psi
Operating valve	10 psi
Operating valve	15 psi
Gasket	16 & 22 Qt
Canning rack	1 piece in 16Qt – 2 pieces in 22 Qt

Operating Instructions

This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Always pour a minimum amount of liquid of at least 2 L (64 oz) in the unit.

Opening

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

Closing

- Place the lid flat on the pot and align the lid position indicators (F(A) and F(B)).
- Turn the lid until it is closed. - Fig. 2.

Minimum filling

- Always put at least 64 oz (2 L) of liquid in the pressure cooker when in use.

Maximum filling

- Never fill the pressure cooker over 2/3 of the pot height - Fig. 4.

For certain foodstuffs

- For foods that expand when cooked (such as rice, dried vegetables and compotes), do not fill your pressure cooker over 1/3 full - Fig. 4.

Food Preparation Instructions

Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/3 full. Over filling may cause a risk of clogging the steam release outlet and developing excess pressure.

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 put the operating valve in place

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

How to release the steam

- Switch off the heat. Then lift the operating valve with a fork to release the steam - 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.

Using for the first time

- Fill the pot with 2/3 water. Add 2 tablespoons of baking soda.
- Put the operating valve (A1) 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 14, turn down the heat source and set a timer to 20 min.
- After 20 min, turn off your heat source.
- To release the steam, lift the operating valve with a fork- Fig. 6 . When the pressure indicator drops, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Remove the operating valve.
- Open the pressure cooker - Fig 1.
- 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.

Cooking

Before cooking

- Before each use, remove the operating valve (A) (see section "Using the operating valve") and the filter - Fig. 11-12. Check these by holding them against the light, making sure the steam release outlet is not clogged - Fig. 13.
- If necessary, clean with a tooth pick.
- Make sure the safety valve (D) is clean. Fig. 7: see section "Care and cleaning".
- Put the operating valve back in place - Fig. 5.
- 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:

- Lift the operating valve (A) with a fork - Fig.6 When the pressure indicator drops, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Remove the operating valve.
- Open the pressure cooker.

Warning: Never use force when removing the lid. Wait for the pressure indicator to drop down completely and remove the operating valve.

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.

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, and fruits. 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 L/2Qt 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.

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.

WARNING: Never pressure sterilize foods containing sugar, sugar syrup or other sweetening liquid.

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 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. See table on p.11. 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.

Always place jars on canning rack ; never place jars directly on the bottom of pressure canner or on other jars.

NB : the 22Qt-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 (= 8oz) and 500 ml (= 16 oz) 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 minutes.
14. After 10 minutes, 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 minutes 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.

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. Do not complete seal if jars are not self-sealing. If a lid fails to seal on a jar or if any liquid boiled out during processing, remove the lid and check the jar-sealing surface for tiny nicks. If necessary, change the jar, add a new, properly prepared lid, and reprocess within 24 hours using the same processing time.

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 minute to make the metal expand. After 1 minute, the ring should come off easily. If the ring still does not come off easily, leave it in place.

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

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 the gasket 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:

- 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).
- 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.
- 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.
- 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 minutes, check if the pressure has dropped by moving the operating valve.

PROBLEM: the jars break. Causes and solutions:

- Supermarket jars having contained store-bought contents were used instead of specialist canning jars.**
Only use jars specifically intended for home canning.
- 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.
- The jars were placed directly on the bottom of the pressure canner and not on the canning rack.**
Always use the canning rack.
- 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 a dry, folded kitchen towels. Avoid air drafts.
- 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.
- Hot jars were placed in cold water. Cold jars were placed in hot water.** Beware of thermal shock.

Pressure canning meat and fish

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
16 Qt	2 1/2 Qt	10	8	7	5
22 Qt	2 1/2 Qt	24*	18*	16*	7

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

Amount of salt needed for canning vegetables and meats

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

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 gasket.

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 retighten 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 minutes before eating. Other canned foods should also be boiled before being eaten.

Care and Cleaning

Cleaning the pressure cooker

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

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.

You must have your pressure cooker checked in a Mirro approved service center after 10 years of use.

How to clean the outside of the pot:

- Use a sponge and dish soap.

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 gasket:

- After each use, clean the gasket (H) and its housing.
- To put the gasket back in place, see illustrations - Fig. 8-9

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. 10

How to clean the steam release outlet (B):

- Remove the valve (A) and the filter (G).
- Hold the lid against the light to make sure the steam release outlet is not clogged. Make sure the filter is also clean - Fig. 11-12. 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. 7.

How to replace the gasket:

- Change the gasket on your pressure cooker once a year or if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use an original Mirro gasket suitable to your model.

How to store your pressure cooker:

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

Safety Features

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.
 - Never touch the pressure indicator (C) while the pressure cooker is in use or while you want to open the lid.
 - **Two overpressure safety features:**
 - First feature: the safety valve (D) releases pressure and steam exits horizontally towards the outer lid - Fig 15.
 - Second feature: the gasket (H) allows steam to escape all around the pot - Fig 16.
- 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 gasket (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 any part of your pressure cooker in the dishwasher. Do not leave the lid soaking in water.
- 9 - Change the gasket every year.
- 10 - You must only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 11 - You must have your pressure cooker checked in a Mirro approved service center after 10 years of use.

EN

Warranty

- This Mirro® product is warranted against defects in workmanship and material for a period of ONE YEAR from the date that the product is originally purchased. This warranty is not applicable to replacement parts or damage to the product resulting from misuse, accidents or alterations to the product. MIRRO® SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, HOWEVER CAUSED. Some states do not allow the inclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. If service becomes necessary within the warranty period, please contact us

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupeoseb.com

Protect the environment!



① Your appliance contains a lot of materials which can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local waste collection point.

MIRRO and Your Frequently Asked Question

Problems	Suggestion
The pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by an approved service center.
The pressure indicator does not rise and no steam is released through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. However, if this persists, check that: - 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 gasket 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 minutes. However, if this persists, check that : - Turn off the heat, let the pressure cooker cool at room temperature until the pressure indicator drops down. - Never touch the pressure indicator.
If steam leaks from around the lid, check:	The lid is properly closed. The lid gasket is properly affixed. The gasket is in good condition, replace it if necessary. The lid, gasket, gasket 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.
You can not open the lid :	Turn off the heat, let the pressure cooker cool at room temperature until the pressure indicator drops down. Never touch the pressure indicator.
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.
		- steam	12 min.
Celery		- immersion	7 min.
Endives		- steam	14 min. 30 secs.
Green beans		- steam	9 min. 30 secs.
	sliced	- steam	7 min.
Green cabbage	leaves	- steam	8 min. 30 secs.
Green lentils (dried)		- immersion	12 min. 30 secs.
Leeks	sliced	- steam	3 min.
	sliced	- steam	1 min.
Mushrooms	whole	- immersion	2 min.
Peas		- steam	2 min.
Potatoes	quarters	- steam	14 min. 30 secs.
		- immersion	7 min.
Pumpkin (purée)		- immersion	3 min. 30 secs.
Rice (dried)		- immersion	8 min. 30 secs.
		- steam	6 min.
Spinach		- immersion	3 min. 30 secs.
Split peas (dried)		- immersion	17 min.
String beans (semi-dried)		- immersion	24 min.
		- steam	8 min. 30 secs.
Turnips		- immersion	7 min.

* in steam basket ** in water

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan ollas a presión, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando se utiliza la olla a presión en un lugar donde hay niños.
4. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
5. Se debe tener precaución extrema al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
6. Compruebe regularmente que las asas de la olla a presión estén colocadas de forma correcta. Ajústelas si es necesario.
7. No use la olla a presión para otro uso que no sea el uso previsto.
8. El artefacto cocina bajo presión. El uso inadecuado puede ocasionar lesiones o quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté cerrada antes de operarla. Consulte las "Instrucciones de funcionamiento".
9. No llene la unidad más de 2/3. Cuando cocina alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene la unidad más de 1/3. El llenado en exceso puede provocar que el tubo de respiradero se tape y desarrolle exceso de presión. Consulte las "Instrucciones de preparación de alimentos".
10. Recuerde que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena y otros cereales, arvejas, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden espumar o chisporrotear y tapar el dispositivo de liberación de presión (respiradero de vapor). Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.
11. Antes de utilizar los dispositivos de liberación de presión, siempre compruebe que no estén tapados.
12. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si no puede quitar las asas, esto indica que la olla aún tiene presión, no la fuerce. La presión que puede haber en la olla puede ser peligrosa. Consulte las "Instrucciones de funcionamiento".
13. No utilice esta olla a presión para frituras a presión con aceite.
14. Cuando se alcanza la presión de funcionamiento normal, apague la fuente de calor para que todo el líquido, que crea el vapor, no se evapore.
15. Siempre vierta una cantidad mínima de líquido de al menos 2 L (64 oz) en la unidad. Consulte las "Instrucciones de funcionamiento". Durante la cocción, compruebe regularmente el soplo de la válvula. Si no se libera suficiente vapor, libere la presión y abra la tapa. A continuación, compruebe que haya suficiente líquido y asegúrese de que el conducto de liberación de vapor no esté obstruido. Si aún así no se libera.

16. Para los alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, vegetales secos o frutas guisadas, nunca llene la olla a presión más un tercio de su capacidad. Para ciertas sopas como sopa de calabaza o de calabacín, deje que su olla a presión se enfríe durante unos minutos; luego deje que se enfríe la olla a presión hasta que la presión haya disminuido completamente (indicador de presión **(D)** abajo). Para los modelos 3 L y 4 L y para alimentos pastosos y que se expanden durante la cocción, no llene su artefacto más de la marca de 1/3. Una vez que haya terminado la cocción, espere 5 minutos antes de colocar el artefacto bajo el agua hasta que descomprima.
17. Si durante el uso nota que alguna parte de su olla a presión está rota o agrietada, no intente abrir la olla a presión bajo ningún concepto; apague el calor y déjela sobre la placa hasta que se enfríe completamente antes de moverla o abrir la tapa. No vuelva a utilizarla y llévela a un centro de servicio aprobado por Mirro para su reparación.
18. Cuando cocine piezas grandes de carne y alimentos con una capa superficial de piel (salchichas enteras, lengua, aves, etc.), le recomendamos que pinche la piel con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos. Durante la cocción, el líquido hirviendo podría quedar atrapado bajo la piel y provocar salpicaduras.
19. Nunca utilice su olla a presión para cocinar recetas a base de leche (como arroz con leche, sémola, pudín...).
20. No utilice sal de roca en la olla a presión; en su lugar, añada sal de mesa cuando la cocción casi haya terminado.
21. Nunca utilice film transparente en la olla a presión. Nunca utilice papel de aluminio sin fijar en un recipiente en la olla a presión. Fíjelo siempre con un cordel.
22. Los vapores del alcohol son inflamables. Deje hervir durante aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Compruebe la olla a presión regularmente cuando cocine recetas a base de alcohol.
23. Asegúrese de que la salida de liberación de vapor **(B)** no esté obstruida - Fig. 13. Y compruebe que la válvula de seguridad **(D)** se mueva presionándola ligeramente - Fig. 7.
24. No deje la olla a presión desatendida cuando caliente aceite o grasa. Si se sigue calentando un aceite humeante, este se degradará y podría aumentar la temperatura del aceite lo suficientemente como para que aparezcan llamas.
25. No enfríe rápidamente la olla a presión/envasador a presión sumergiéndola en el agua ni dejándola bajo un grifo abierto. Nunca quite la válvula de funcionamiento para reducir la presión.
26. Nunca interfiera con el indicador de presión.

27. No manipule los sistemas de seguridad de forma que no se respeten las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
28. Utilice únicamente las piezas originales de Mirro adecuadas para su modelo.
29. No lave la olla a presión en el lavavajillas.
30. Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro.
31. Lave la olla a presión después de cada uso con agua tibia y jabón.
32. No deje la tapa en remojo con agua.
33. Cambie la junta de la olla a presión una vez al año o si presenta cualquier signo de rotura o daños.
34. Después de 10 años de uso, deberá llevar la olla a presión a un centro de servicio técnico autorizado de Mirro para que la revisen.
35. Para guardar la olla a presión: coloque la tapa boca abajo sobre la olla para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.

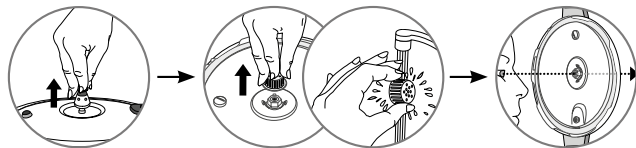
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción de las piezas

- | | |
|--|---------------------------------|
| A - Válvula de funcionamiento | G - Filtro |
| B - Salida de liberación de vapor | H - Junta de la tapa |
| C - Indicador de presión | I - Rejilla de conserva* |
| D - Válvula de seguridad | J - Asa de olla corta |
| E - Asa de tapa corta | K - Asa de olla corta |
| F (A) - Indicador de posición de tapa | L - Olla |
| F (B) - Indicador de posición de tapa
ubicado en la olla | |

Comprobaciones obligatorias antes de cada uso

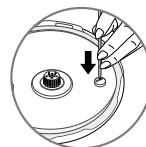
Verificación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que el orificio de escape de la válvula de funcionamiento no esté obstruido.

*Cantidad de rejillas según modelo

Verificación de la válvula de seguridad



- Compruebe que el cojinete de la válvula de seguridad se pueda mover (utilice un palillo).

Características

Diámetro de base de la olla a presión según el número de modelo
Especificaciones básicas:

Capacidad	Ø Olla	Ø Base	Modelo	Material de olla y tapa
15.1L/16Qt	31 cm	24 cm	92116	Aluminio
20.8L/22Qt	31 cm	24 cm	92122	

Presión máxima de funcionamiento: 103 kPa/15 psi.

Presión máxima de seguridad: 180 kPa/26,1 psi.

Fuentes de calor compatibles



- En una olla a gas, puede que las llamas no alcancen los lados de la olla a presión.
- Asegúrese de que su olla a presión esté en el centro de la fuente de calor.

Accesorios

Accesorio	
Válvula de funcionamiento	5 psi
	10 psi
	15 psi
Junta	16 & 22 Qt
Rejilla de conserva	1 pieza en 16Qt – 2 piezas en 22Qt

Instrucciones de funcionamiento

La olla cocina bajo presión. El uso inadecuado puede ocasionar lesiones o quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté cerrada antes de operarla. Siempre vierta una cantidad mínima de líquido de al menos 2 L (64oz) en la unidad.

Apertura

- Sostenga las asas de la tapa (E) y gírelas en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que el dispositivo se abra - Fig. 1. Luego, retire la tapa.

Cierre

- Coloque la tapa plana sobre la olla y alinee los indicadores de posición de tapa (F(A) y F(B)).
- Gire la tapa hacia a izquierda hasta que se cierre. - Fig. 2.

Llenado mínimo

- Cuando utilice la olla a presión, siempre vierta al menos 64 oz (2 L) de líquido en ella.

Llenado máximo

- Nunca llene la olla a presión más de 2/3 de la altura de la olla - Fig. 4.

Para ciertos alimentos

- Para los alimentos que se expanden durante la cocción (como arroz, vegetales secos o compotas) nunca llene la olla a presión más de 1/3 de su capacidad - Fig. 4.

Instrucciones de preparación de alimentos

No llene la unidad más de 2/3. Cuando cocina alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene la unidad más de 1/3. El llenado en exceso puede provocar que la salida de liberación de vapor

se tape y desarrolle exceso de presión.

Uso de la válvula de funcionamiento (A)

Hay tres válvulas de funcionamiento:

- **Bajo (A3)**, para la cocción de alimentos delicados y vegetales (35.4 kPa/5 psi);
- **Medio (A2)**, para la cocción de pescado y carne (69 kPa/10 psi);
- **Alto (A1)**, para la cocción de alimentos congelados y conservas (103 kPa/15 psi)

Cómo poner la válvula de funcionamiento en su lugar

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) sobre la salida de liberación de vapor (B) y ejerza presión sobre la válvula - Fig. 5.

Cómo liberar el vapor

- Coloque la olla a presión bajo el chorro de agua fría. Luego, retire la válvula de funcionamiento (A) con un tenedor - Fig. 6 para asegurarse de que no haya presión interna.

Cómo retirar la válvula de funcionamiento

- Deje que la válvula de funcionamiento (A) se enfríe antes de retirarla.
- Retire la válvula de funcionamiento - Fig. 5.

Primer uso

- Llene la olla con 2/3 de agua. Añade 2 cucharadas de bicarbonato de sodio.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A1) en su lugar sobre la salida de liberación de vapor (B) - Fig. 5.
- Cierre la olla a presión.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor al máximo.
- Cuando el vapor comienza a salir de la válvula Fig 14, baje la fuente de calor y ajuste un temporizador en 20 minutos.
- Después de 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Ponga la olla a presión bajo el chorro de agua fría.
- Cuando el indicador de presión (C) vuelve a bajar, el dispositivo ya no está bajo presión.
- Levante la válvula de funcionamiento con un tenedor (Fig.6) para asegurarse de que no haya presión interna.

Si no se escapa más vapor, retire la válvula de funcionamiento - Fig.5. Si todavía sale vapor de la olla, ponga la olla a presión bajo el chorro de agua fría.

- Abra la olla a presión - Fig 1.
- Enjuague la olla a presión con agua y séquela.
- Nota: la aparición de manchas en la parte inferior del interior de la olla no afecta la calidad del metal. Para quitar estos depósitos de sarro, use una esponja y vinagre diluido.

Antes de la cocción

- Antes de cada uso, retire la válvula de funcionamiento (A) (consulte la sección "Uso de la válvula de funcionamiento") y el filtro - Fig. 11-12. Compruebe esto al sostenerlos contra la luz; asegúrese de que la salida de liberación de vapor no esté tapada - Fig. 13. De ser necesario, límpiela con un palillo;
- Asegúrese de que la válvula de seguridad (D) esté limpia. Fig. 7: consulte la sección "Cuidado y limpieza".
- Vuelva a poner la válvula de funcionamiento en su lugar - Fig. 5.
- Siempre asegúrese de que la olla a presión esté sellada herméticamente antes de colocarla sobre una fuente de calor.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor al máximo.

Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento (A) libera vapor de forma continua y emite un sonido regular (PSSSCHT), reduzca la fuente de calor.
- Ajuste un temporizador según el tiempo de cocción que figura en la receta.
- Una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

Fin de la cocción

Para liberar el vapor:

Una vez que la fuente de calor está apagada, tiene dos opciones:

• Liberación rápida de presión:

Ponga la olla a presión bajo el chorro de agua fría.

• Liberación lenta de presión:

Deje que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente durante 5 minutos; después, colóquela bajo el chorro de agua fría a fin de reducir la presión restante.

Cuando la presión haya disminuido, el aire volverá a ingresar a la olla a presión y emitirá un silbido.

Una vez que la olla a presión esté fría, levante la válvula de funcionamiento con un tenedor (Fig.6) para asegurarse de que no haya presión interna. Si no hay más presión, retire la válvula de funcionamiento. Si sigue saliendo vapor por la salida, la olla todavía está bajo presión. Coloque la olla a presión bajo el chorro de agua fría hasta que la presión disminuya. Abra la olla a presión.

Advertencia: nunca emplee fuerza cuando quite la tapa. Es posible que la presión no haya disminuido por completo. Continúe enfriando la olla a presión bajo el chorro de agua fría hasta que el indicador de presión (C) baje. No enfríe rápidamente la olla a presión/ensador a presión sumergiéndola en el agua ni dejándola bajo un grifo abierto. Nunca quite la válvula de funcionamiento para reducir la presión.

Conserva

NOTA: La conserva a presión se puede realizar únicamente con la válvula de funcionamiento de alta presión (A1).

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones sobre la cocción a presión antes de usar su olla/ensador a presión para conserva. Información general sobre conserva a presión.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda la conserva a presión como la única manera segura de conservar carne, pescado, ave y vegetales.

Las frutas y tomates se pueden conservar con el método de baño María en una olla de cocción convencional, pero la conserva a presión ahorra tiempo y energía. Utiliza ollas de cocción convencional para conservar marinadas, y frutas. No blanquee alimentos en una olla a presión. En cambio, use un utensilio para blanquear o una olla de cocción con tapa y cesta.

En ocasiones, es mejor conservar alimentos por separado (carne y vegetales, por ejemplo) y luego puede recalentarlos juntos más tarde.

Antes de conservar por primera vez, familiarícese con el funcionamiento de la olla/ensador a presión:

- 1) Vierta 1.9 L/2Qt de agua 1 cda. de vinagre en el ensador a presión.
- 2) Cierre la tapa y coloque la válvula de funcionamiento de alta presión (A1) en la salida de liberación de vapor.
- 3) Coloque sobre calor alto hasta que el regulador comience a moverse.
- 4) Reduzca el calor a fin de que el regulador se mueva ligeramente.
- 5) Quite el ensador a presión de la fuente de calor y déjelo enfriar hasta que la presión haya disminuido por completo.

NOTA: a una altura de más de 1000 pies (300 m), aumente la presión 5 psi (lb-f-in2).

CÓMO CONSERVAR A PRESIÓN EN FRASCOS DE CRISTAL:

ADVERTENCIA: Use solamente frascos estándar cuyo uso previsto sea la conserva casera. El nombre del fabricante de estos frascos figura en el cristal. Nunca utilice frascos que contuvieron productos comprados en tiendas.

ATENCIÓN: nunca esterilice a presión elaboraciones a base de azúcar, almibar u otro líquido edulcorante.

1. Asegúrese de que los frascos y tapas no tengan grietas, astillas o bordes filosos. Deseche tapas o frascos dañados.
2. Lave los frascos y tapas con agua jabonosa tibia. Enjuague bien.
3. Deje reposar los frascos bajo agua caliente antes de llenarlos. No es necesario esterilizar los frascos antes de la conserva a presión. Coloque las tapas metálicas en agua caliente o hirviendo según las instrucciones del fabricante.

4. Seleccione ingredientes frescos y de buena calidad (no muy maduros). Ordene según el tamaño y la madurez.
5. Lave y prepare los ingredientes.
6. Coloque los ingredientes en los frascos. La mayoría de los ingredientes se puede colocar en los frascos cuando están crudos. Presione los ingredientes crudos, dado que tienden a reducir su tamaño cuando se cocen. Los ingredientes se pueden precocer o cocer parcialmente antes de que se conserven. Los ingredientes tibios no se deben presionar después de colocarse en los frascos.
7. Termine de llenar los frascos agregando jugo o agua; deje un espacio de 2 cm en la parte superior. Agregue sal (si desea).
8. Quite las burbujas de aire al deslizar una espátula por el interior de los frascos.
9. Limpie los bordes de los frascos y coloque las tapas según las instrucciones del fabricante.
10. Coloque la rejilla de conserva en el envasador de conserva y agregue la cantidad recomendada de agua caliente para la conserva en envasado caliente. Para conserva en envasado frío, utilice agua a temperatura ambiente. Agregue 1 cda. de vinagre o cremor tártaro para evitar que el agua manche el interior del envasador a presión.
11. Coloque los frascos sobre la rejilla de conserva en el envasador a presión. No importa si los frascos se tocan entre sí.

NOTA : el envasador a presión de 20,8 litros viene con dos rejillas de conserva y permite que una rejilla se coloque sobre la otra, lo que facilita el proceso de 2 filas de tarros de 250 ml (= 8oz) y 500 ml (= 16 oz). Coloque una rejilla en la parte inferior del envasador a presión y la otra rejilla sobre la primera fila de frascos - Fig. 3b

12. Cierre el envasador a presión. Cuando está bien cerrado, las asas de la tapa y de la olla están alineadas.
13. Una vez que quite la válvula de funcionamiento, coloque la olla a presión sobre calor alto hasta que el vapor comience a salir por la salida de liberación de vapor. Deje que la olla a presión libere vapor durante 10 minutos.
14. Después de 10 minutos, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento sobre la salida de liberación de vapor.
15. Cuando la válvula de funcionamiento comienza a moverse intensamente, disminuya la temperatura de modo que la válvula de funcionamiento continúe moviéndose ligeramente.

ADVERTENCIA: Los tiempos de cocción se deben respetar estrictamente y el envasador a presión no se debe colocar cerca de corrientes de aire

durante la cocción. Tomará entre 45 y 60 minutos que la conserva se llene por completo en un envasador a presión grande.

16. El tiempo de cocción comienza cuando la válvula de funcionamiento empieza a moverse.
17. Una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor y deje que el envasador a presión se enfríe.

ADVERTENCIA: No enfríe la olla/ensavador a presión rápidamente al sumergirlo en agua o al dejarlo reposar bajo un chorro de agua. Nunca quite la válvula de funcionamiento para reducir la presión. Entre 45 y 60 minutos en una olla a presión grande hasta que se llene por completo.

18. Una vez que la presión haya disminuido por completo, quite la válvula de funcionamiento (A) con un tenedor - Fig. 6 Quite la tapa con cuidado.

ADVERTENCIA: El vapor puede ocasionar quemaduras y puede que la válvula de funcionamiento esté muy caliente. Proteja sus manos con guantes.

NOTA : Es probable que escuche un silbido cuando mueva la válvula de funcionamiento. Si no sale vapor por la olla a presión, esto se debe al aire que vuelve a ingresar al dispositivo.

19. Retire los frascos con una pinza. Colóquelos sobre una placa/trípode caliente o varios paños doblados.

ADVERTENCIA: Nunca coloque los frascos calientes sobre una superficie fría o húmeda, esto puede provocar su rotura.

20. No cierre completamente si los tarros no son autosellantes. Si un tarro no se sella o si sale líquido durante el procesado, retire la tapa y compruebe la superficie de sellado del tarro para ver si hay pequeñas muescas. Si es necesario, cambie el tarro, añada una nueva tapa debidamente preparada y vuelva a procesar dentro de las 24 horas siguientes utilizando el mismo tiempo de procesamiento.
21. Deje que los frascos se enfríen. Coloque los frascos en posición vertical y lejos de corrientes de aire.
22. Después de 12 horas, quite los aros metálicos atornillados de los frascos. Si le resulta difícil quitar un aro, cúbralo con un paño húmedo y caliente durante 1 minuto para que el metal se expanda. Transcurrido 1 minuto, podrá quitar el aro fácilmente. Si aún así no puede quitar el aro fácilmente, déjelo en su lugar.

ADVERTENCIA: Nunca quite aros a la fuerza. Corre el riesgo de romper el sello.

23. Asegúrese de que los frascos no goteen y de que los sellos estén herméticos. Si la tapa es metálica, asegúrese de que esté hermética dándole un golpecito con una cuchara. Si emite un sonido nítido, el frasco está bien sellado. Si la tapa se mueve hacia el interior cuando le da un golpecito, esto también indica que el sello está hermético.

ADVERTENCIA: Si un frasco gotea o no está sellado, utilice su contenido de inmediato o empiece de nuevo el proceso de conserva dentro de 24 horas.

24. Limpie los frascos con un paño húmedo y luego séquelos. Pegue etiquetas que muestren la fecha y el contenido. Mantenga los frascos en un lugar seco y fresco.

ADVERTENCIA: Los frascos no se deben exponer a condiciones de congelamiento, dado que esto provocaría que el líquido se expanda y rompa el cristal.

Problemas de enlatado

PROBLEMA: se derrama líquido de los frascos. Causas y soluciones:

1. Los frascos están demasiado llenos.

Al hervir el líquido y el contenido, se expanden. Si no hay más espacio, el líquido se derrama. Deje un espacio de entre 1/2 y 1 pulgada (1,25 a 2,5 cm).

2. Hay burbujas de aire en el frasco.

Al hervir el contenido, el aire de las burbujas fuerza que el líquido se derrame fuera de los frascos. Antes de cerrar los frascos, introduzca una espátula por el borde de los frascos para liberar el aire atrapado.

3. El nivel de presión fluctúa durante el proceso de enlatado.

Si la temperatura de cocción no es constante, puede haber cambios repentinos de presión que causan que el líquido se derrame. Una vez que el regulador de presión comenzó a liberar vapor, asegúrese de que la fuente de calor fluctúa, aumenta y desciende gradualmente. Evite los cambios de presión causados por la fuente de calor.

4. La presión desciende rápidamente luego del proceso de enlatado.

Si se reduce la presión demasiado rápido, por ejemplo, al colocar la olla de presión bajo el grifo de agua fría o al quitar frecuentemente el regulador de presión, la presión interna puede descender demasiado rápido tanto en la olla de presión como en los recipientes, lo que hará que el líquido se derrame. Deje que la olla de presión se enfríe a temperatura ambiente. Luego de 40 a 45 minutos, mueva el regulador de presión para comprobar si la presión descendió.

PROBLEMA: se rompen los frascos. Causas y soluciones:

1. Se utilizaron frascos que ya habían contenido productos y que no era especiales para enlatar.

Solo utilice frascos específicamente destinados al enlatado casero.

2. Se utilizaron frascos dañados.

Los frascos utilizados contaban con fisuras invisibles. Los frascos también se pueden haber dañado durante el transporte. Se debe inspeccionar cada frasco detenidamente antes de su uso.

3. Se colocaron los frascos directamente en el fondo de la enlatadora a presión y no en la rejilla para enlatar.

Siempre utilice la rejilla para enlatar.

4. Se colocaron los frascos calientes sobre una superficie fría o húmeda, o fueron expuestos a corrientes de aire.

Coloque los frascos sobre una superficie seca, resistente al calor y que se encuentre a temperatura ambiente o sobre paños de cocina doblados. Evite corrientes de aire.

5. Los frascos se dañaron al utilizar un cuchillo para quitar las burbujas de aire.

Siempre utilice una espátula de plástico o goma para quitar las burbujas.

6. Los frascos calientes se colocaron en agua fría. Los frascos fríos se colocaron en agua caliente.

Cuidado con el choque térmico.

Enlatado a presión de carnes y pescados

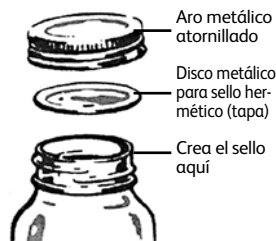
Capacidad del envasador	Cantidad de agua en el envasador	Capacidad del envasador (frascos)			
		8 oz 250 ml	16 oz 500 ml	16 oz (500ml) boca ancha	32 oz 1L
16 Qt	2 1/2 Qt	10	8	7	5
22 Qt	2 1/2 Qt	24*	18*	16*	7

*Si los recipientes están apilados en dos pisos con una segunda rejilla para enlatar.

Cantidad de sal que se necesita para enlatar carne y vegetales

Tamaño del frasco	Sal
8 oz (250 ml)	1/4 cda.
16 oz (500 ml)	1/2 cda.
32 oz (1L)	1 cda.

Cómo cerrar los frascos



4. Atornille el aro con la fuerza de sus manos. No haga uso de herramientas para atornillar el aro. Si el aro está demasiado atornillado, es posible que el disco se deforme.
5. Este frasco se sella automáticamente. No vuelva a ajustar el aro una vez que quite el frasco del envasador a presión.

Advertencia: sepa cómo detectar alimentos podridos

Un frasco que gotea o una tapa dañada son indicios de que el contenido del frasco está podrido. Compruebe si el contenido presenta un color extraño o emana un olor raro.

Nunca pruebe alimentos que usted considere están podridos. Deshéchelos de inmediato. Ciertos alimentos pueden contener toxina botulínica (que causa botulismo) incluso si su olor y sabor parecen ser normales. Por este motivo, hierva carnes y vegetales no ácidos durante 10 minutos antes de comerlos. Otros alimentos conservados también se deben hervir antes de su consumo.

Cuidado y limpieza

Las manchas y rayas, que pueden aparecer tras un uso prolongado, no afectan al funcionamiento de la olla a presión.

Si desea quitar manchas oscuras del aluminio, repita el procedimiento descrito en «Primer uso» y agregue 2 cucharadas de bicarbonato de sodio.

Siga cuidadosamente las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la tapa.

Utilice un aro metálico con recubrimiento hermético y un aro metálico atornillado que se ajuste en frascos estándar de conserva.

1. Llene el frasco. Limpie el borde.
2. Coloque los discos metálicos en agua caliente o hirviendo según las instrucciones del fabricante.
3. Coloque el disco sobre el frasco, asegúrese de que esté directamente sobre el cristal y de que cree un sello hermético.

Limpieza de la olla a presión

Para garantizar el correcto funcionamiento de su olla a presión, siga estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso:

- Limpie la olla a presión después de cada uso con agua jabonosa tibia.
- Nunca use limpiadores u otros productos con cloro.
- No sobrecaliente la olla cuando está vacía.

Cómo limpiar el interior de la olla:

- Use un estropajo abrasivo y jabón de lavar.

No coloque la olla de presión en el lavavajillas.

Para mantener su olla a presión en buenas condiciones durante más tiempo, no la sobrecaliente cuando esté vacía.

Nunca utilice un objeto filoso o puntiagudo para llevar a cabo este proceso.

Transcurridos 10 años de uso, lleve su olla a presión a un centro de servicio aprobado por Mirro para el mantenimiento correspondiente.

Cómo limpiar el exterior de la olla:

- Use una esponja y jabón de lavar.

Cómo limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y jabón de lavar; luego, enjuague bien.

Cómo limpiar el sello de la tapa:

- Después de cada uso, limpie la junta (H) y su carcasa.
- Para colocar el sello de nuevo en su lugar, consulte las ilustraciones - Fig. 8-9.

Cómo limpiar la válvula de funcionamiento (A)

- Retire la válvula de funcionamiento (A): consulte la sección "Uso de la válvula de funcionamiento".
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua - Fig. 10.

Cómo limpiar la salida de liberación de vapor (B)

- Retire la válvula (A) y el filtro (G).
- Mantenga la tapa contra la luz a fin de asegurarse de que la salida de liberación de vapor no esté tapada; Asegúrese de que el filtro también esté limpio - Fig. 11-12. De ser necesario, límpiela con un palillo.

Cómo limpiar la válvula de seguridad (C)

- Limpie la parte de la válvula de seguridad ubicada en la parte inferior de la tapa colocándola bajo un chorro de agua.
- Asegúrese de que la válvula funcione al presionarla ligeramente en el extremo que se debe levantar con facilidad. Fig. 7.

Cómo reemplazar el sello o empaque

- Cambie el sello de su olla a presión una vez al año o en el caso de que muestre indicios de rajaduras o daños.
- Siempre use un sello original de Mirro apto para su modelo.

Cómo almacenar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre la olla.

Características de seguridad

Su olla a presión presenta diversas características de seguridad:

- **Característica de cierre seguro:**

- Si el dispositivo no se ha cerrado apropiadamente, el indicador de presión (C) no se puede levantar y, por lo tanto, no se crea presión en el dispositivo.

- **Característica de abertura segura:**

- Durante el funcionamiento, el indicador de presión (C) se levanta por completo, lo que bloquea las asas y evita que la olla a presión se abra. Este sistema de bloqueo se desactiva cuando el indicador de presión baja, es decir cuando la olla a presión ya no está bajo presión.
- No toque el indicador de presión (C) mientras utiliza la olla a presión.

- **Dos características de seguridad de exceso de presión:**

- Primera característica: la válvula de seguridad (D) libera presión y el vapor sale en dirección horizontal hacia la tapa externa - Fig 15.
- Segunda característica: la junta (H) permite que el vapor escape alrededor de la olla - Fig 16.

Si se acciona una de las características de seguridad de exceso de presión:

- Apague la fuente de calor
- Deje que la olla a presión se enfríe
- Ábrala
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), la salida de liberación de vapor (B), el filtro (G), la válvula de seguridad (D) y la junta (H).

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento.
- 2 - Una vez que el indicador de presión se levanta, usted ya no puede abrir la olla a presión.
- 3 - Al igual que cualquier utensilio de cocina, se debe supervisar de cerca, especialmente cuando utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 4 - Observe el chorro de vapor.
- 5 - Para mover la olla a presión, utilice las dos asas de la olla.
- 6 - Nunca deje comida en la olla a presión.
- 7 - Nunca utilice limpiadores u otros productos con cloro, dado que pueden alterar la calidad del aluminio.
- 8 - No lave la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.

9 - Cambie el sello o empaque cada año.

10 - Debe limpiar la olla a presión una vez que está fría y vacía.

11 - Transcurridos 10 años de uso, lleve su olla a presión a un centro de servicio aprobado por Mirro para el mantenimiento correspondiente.

Garantía

- Este producto de Mirro® tiene garantía contra defectos de fabricación y material por un periodo de UN AÑO a partir de la fecha en que se compró el producto originalmente. Esta garantía no es aplicable a piezas de reemplazo o daños al producto causados por el mal uso, accidentes o alteraciones al producto. MIRRO® NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS FORTUITOS O DERIVADOS, SEA CUAL FUERE SU CAUSA. Algunos estados no permiten la inclusión o limitación de daños fortuitos o derivados, por lo que la exclusión anterior no se aplica en tales estados. Si el servicio es necesario dentro del periodo de garantía, comuníquese con nosotros.

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupeseb.com

¡Proteja el medio ambiente!



- ① Su artefacto contiene muchos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Déjelo en un centro local de recolección de basura.

MIRRO y sus Preguntas frecuentes

Problemas	Sugerencia
La olla a presión se ha calentado bajo presión sin líquido en el interior:	Lleve su olla a presión a un centro de servicio aprobado.
El indicador de presión no se levanta y no se libera vapor por la válvula durante la cocción:	Esto es normal en los primeros minutos. Sin embargo, si el problema persiste, compruebe que: - la fuente de calor es suficientemente fuerte. De no ser así, aumentela. - la cantidad de líquido en la olla es suficiente. - la olla a presión está bien cerrada. - el sello y el borde de la olla no están dañados.
El indicador de presión se ha levantado y no se libera vapor por la válvula durante la cocción:	Esto es normal en los primeros minutos. No obstante, si esto persiste, enfríe la olla a presión con agua fría y ábrala. Limpie la válvula de funcionamiento, el filtro y la salida de liberación de vapor; asegúrese de que la válvula de seguridad se pueda mover libremente.
Si hay fugas de vapor alrededor de la tapa, verifique que:	La tapa está bien cerrada. El sello o empaque de la tapa está bien colocado. El sello o empaque está en buenas condiciones; reemplácelo de ser necesario. La tapa, el sello o empaque, la carcasa del sello en la tapa, la válvula de seguridad y la válvula de funcionamiento están limpios. El borde de la olla no está dañado.
Se quemó comida en la olla a presión:	Deje la olla en remojo antes de limpiarla. Nunca use limpiadores u otros productos con cloro.
La tapa no se abre:	Compruebe que el indicador de presión no esté levantado. De no ser así, reduzca la presión en la olla al colocarla bajo el chorro de agua fría.
Si la comida no está cocida o está quemada, verifique:	El tiempo de cocción. La fuente de calor. Si la válvula de funcionamiento está bien colocada. La cantidad de líquido.

Tabla de tiempos de cocción

Carne - Pescado

Válvulas de funcionamiento medio (A2)

	FRESCO
Atún (4 bisteces, 21 oz/ 0,6 kg)	7 min
Cerdo (asado, 35 oz/ 1 kg)	25 min
Cordero (pierna, 46 oz/ 1,3 kg)	25 min
Pollo (entero, 42 oz/ 1,2 kg)	20 min
Res (asada, 35 oz/ 1 kg)	10 min
Salmón (4 bisteces, 21 oz/ 0,6 kg)	6 min

Vegetales

Válvulas de funcionamiento bajo (A3)

		MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO
Ajo puerro	rebanadas	- vapor	3 min.
Alcachofa		- vapor*	22 min.
		- inmersión**	18 min.
Apio		- vapor	12 min.
		- inmersión	7 min.
Arroz (seco)		- inmersión	8 min. 30 seg.
Arvejas		- vapor	2 min.
Arvejas (secas)		- inmersión	17 min.
Brócoli		- vapor	3 min. 30 seg.
Calabaza (procesada)		- inmersión	3 min. 30 seg.
Champiñones	rebanadas	- vapor	1 min.
	entero	- inmersión	2 min.
Col verde	rebanadas	- vapor	7 min.
	hojas	- vapor	8 min. 30 seg.
Coles de Bruselas		- vapor	8 min. 30 seg.
Coliflor		- inmersión	3 min. 30 seg.
Endivia		- vapor	14 min. 30 seg.
Espárrago		- inmersión	6 min.
Espinaca		- vapor	6 min.
		- inmersión	3 min. 30 seg.
Judías verdes		- vapor	9 min. 30 seg.
Lentejas verdes (secas)		- inmersión	12 min. 30 seg.
Nabos		- vapor	8 min. 30 seg.
		- inmersión	7 min.
Papas en cuartos	cuartos	- vapor	14 min. 30 seg.
		- inmersión	7 min.
Porotos verdes (semisecos)		- inmersión	24 min.
Remolacha		- vapor	24 - 36 min.
Zanahorias	rebanadas	- vapor	8 min. 30 seg.

*: según el modelo * en la cesta de vapor ** en agua

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'un autocuiseur/autoclave nécessite certaines précautions de base :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Surveiller étroitement en présence d'enfants.
4. Ne pas mettre l'autocuiseur/autoclave dans un four chaud.
5. Faire très attention en déplaçant l'autocuiseur/autoclave s'il contient un liquide chaud. Utiliser des gants si nécessaire.
6. Vérifier régulièrement que les poignées de la cuve sont bien fixées; les resserrer au besoin.
7. Ne pas utiliser l'autocuiseur/autoclave pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
8. L'autocuiseur/autoclave cuit les aliments sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures. Bien fermer l'autocuiseur/autoclave avant de l'utiliser. Lire les instructions d'utilisation.
9. Ne pas remplir l'autocuiseur/autoclave au-delà des 2/3 de sa capacité. Pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne pas remplir l'autocuiseur/autoclave au-delà du 1/3 de sa capacité. Le surremplissage pourrait entraîner l'obstruction de la soupape de fonctionnement et une pression excessive. Lire les instructions de préparation des aliments.
10. Certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, le gruau ou d'autres céréales, les pois cassés, les pâtes, les nouilles, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent produire de l'écume ou un crachotement et obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur. Ces aliments ne peuvent pas être préparés à l'autocuiseur/autoclave.
11. Avant chaque utilisation, toujours vérifier que tous les dispositifs d'évacuation de la pression de l'autocuiseur/autoclave ne sont pas obstrués.
12. Ne pas ouvrir l'autocuiseur/autoclave tant qu'il est encore chaud et que la pression interne n'est pas entièrement évacuée. Si vous ne pouvez pas ouvrir l'autocuiseur/autoclave, ne forcez pas l'ouverture. Vérifiez qu'il n'est plus sous pression ; l'indicateur de présence de pression est en position basse. – ne forcez jamais l'ouverture. Toute pression dans l'autocuiseur/autoclave présente un danger. Lire les instructions d'utilisation.
13. N'utilisez pas votre autocuiseur/autoclave pour faire frire sous pression avec de l'huile.
14. Lorsque la pression normale d'utilisation est atteinte, baisser le feu pour éviter que le liquide, qui forme la vapeur, ne s'évapore complètement.
15. Toujours avoir au moins 2L (64oz) de liquide dans l'autocuiseur/autoclave. Lire les instructions d'utilisation. Ne jamais utiliser votre autocuiseur/

autoclave sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson. Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

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/autoclave au-delà de 1/3 de sa capacité. Pour certaines soupes comme le potiron ou la courgette, laissez votre autocuiseur/autoclave refroidir jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression (D) redescende complètement.
17. Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur/autoclave est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer. Ne l'utilisez plus et rapportez-le à un Centre de Service Agréé Mirro pour réparation.
18. Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.
19. Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur/autoclave (comme le pudding de riz, le pudding de semoule...).
20. Ne pas mettre de gros sel dans l'autocuiseur/autoclave. Ajoutez plutôt du sel de table en fin de cuisson.
21. Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur/autoclave. Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium ou de papier cuisson non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur/autoclave. Sécurisez toujours avec une ficelle.
22. Pour toute recette contenant de l'alcool, faire bouillir les aliments environ 2 minutes avant de mettre le couvercle, car les vapeurs d'alcool sont inflammables. Surveiller l'appareil tout au long de la cuisson.
23. Vérifiez, à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation de vapeur (B) ne soit pas obstrué – Fig.13. et que la soupape de sécurité (D) soit mobile - Fig. 7.
24. Ne laissez pas votre autocuiseur/autoclave sans surveillance lorsque vous faites chauffer de l'huile ou des matières grasses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.
25. Ne pas essayer de refroidir l'autocuiseur/autoclave en le mettant dans ou sous un jet d'eau. N'enlevez jamais la soupape de fonctionnement pour décompresser.
26. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.
27. N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.

28. N'utilisez que des pièces d'origine Mirro correspondant à votre modèle.
29. Ne passez pas votre autocuiseur/autoclave au lave-vaisselle.
30. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
31. Lavez l'autocuiseur/autoclave après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse.
32. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
33. Changez le joint de votre autocuiseur/autoclave tous les ans ou s'il est endommagé.
34. Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur/autoclave dans un Centre de Service Agréé Mirro après 10 ans d'utilisation.
35. Pour ranger votre autocuiseur/autoclave : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

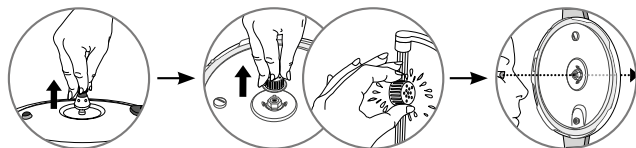
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Description

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

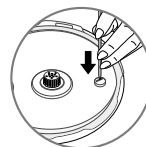
Vérifications impératives avant chaque utilisation

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement ne soit pas obstrué.

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité soit mobile (utilisez un bâtonnet).

FR

Caractéristiques

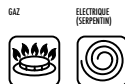
Diamètre de la base de l'autocuiseur/autoclave selon le numéro de modèle :

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle	Matériaux de la cuve et du couvercle
15.1L/16Qt	31 cm	24 cm	92116	Aluminium
20.8L/22Qt	31 cm	24 cm	92122	

Pression supérieure de fonctionnement: 103 kPa/15 psi.

Pression maximum de sécurité: 180 kPa/26.1 psi.

Sources de chaleur compatibles



- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur/autoclave.
- Veillez à ce que votre autocuiseur/autoclave soit bien centré sur la source de chaleur.

Pièces détachées

Pièces détachées	
Soupape de fonctionnement	5 psi
	10 psi
	15 psi
Joint	16 & 22 Qt
Plaque de mise en conserve	1 pièce en 16Qt – 2 pièces en 22Qt

Instructions D'utilisation

L'autocuiseur/autoclave cuit les aliments sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures. Bien fermer l'autocuiseur/autoclave avant de l'utiliser. Toujours avoir au moins 2L (64oz) de liquide dans l'autocuiseur/autoclave.

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.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur/autoclave tant qu'il est encore chaud et que la pression interne n'est pas entièrement évacuée. Si les poignées sont bloquées, ou que vous ne pouvez pas ouvrir l'autocuiseur/autoclave, cela indique qu'il est encore sous pression – ne forcez jamais l'ouverture. Toute pression dans l'autocuiseur/autoclave présente un danger.

Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle (F(A) et (F(B)).
- Tournez le couvercle jusqu'à sa fermeture. - Fig. 2.

Remplissage minimum

- Toujours avoir au moins 2L (64oz) de liquide dans l'autocuiseur/autoclave.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur/autoclave 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/autoclave au-delà du tiers de sa capacité – Fig. 4.

Instructions De Préparation Des Aliments

Ne pas remplir l'autocuiseur/autoclave au-delà des 2/3 de sa capacité (max 2). Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre autocuiseur/autoclave au-delà du tiers de sa capacité. Le surremplissage pourrait entraîner l'obstruction de la soupape de fonctionnement et une pression excessive.

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 (35,4 kPa/5 psi).
- **Médiane (A2)**, pour la cuisson des poissons et viandes (69 kPa/ 10 psi).
- **Haute (A1)**, pour les produits surgelés ou en conserve (103 kPa/15 psi).

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement

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

Pour libérer la vapeur

- Éteignez la source de chaleur. Ensuite, soulevez la soupape de fonctionnement avec une fourchette pour libérer la vapeur - Fig. 6 afin de vous assurer qu'il n'y a plus de pression interne.

Pour enlever la soupape de fonctionnement

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

Première utilisation

- Remplissez la cuve d'eau jusqu'aux 2/3. Rajoutez deux cuillères à soupe de bicarbonate.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A1) 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. 14, réduisez la source de chaleur et réglez une minuterie à 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Soulevez la soupape de fonctionnement avec une fourchette - Fig. 6. Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend, votre autocuiseur/autoclave n'est plus sous pression.
- Retirez la soupape de fonctionnement.
- Ouvrez l'autocuiseur/autoclave – Fig. 1.
- Rincez l'autocuiseur/autoclave 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 retirer ces dépôts de tartre, vous pouvez utiliser une éponge avec du vinaigre dilué.

Cuisson

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et le filtre - Fig. 11-12 et vérifiez à l'œil et à la lumière du jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (B) n'est pas obstrué - Fig. 13. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent.
- Assurez-vous que la soupape de sécurité (D) est propre. - Fig. 7: voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Remettez la soupape de fonctionnement - Fig. 5.
- Fermez l'autocuiseur/autoclave.
- Assurez-vous que l'autocuiseur/autoclave est correctement fermé avant de le placer sur la source de chaleur.
- Posez l'autocuiseur/autoclave 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 (PSCHHT), 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 :

- Soulevez la soupape de fonctionnement (A) avec une fourchette - Fig. 6. Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend, votre autocuiseur/autoclave n'est plus sous pression.
- Retirez la soupape de fonctionnement.
- Ouvrez l'autocuiseur/autoclave.

Mise en garde : Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle de force. Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression descende puis retirez la soupape de fonctionnement.

Ne refroidissez pas l'autocuiseur/autoclave rapidement en l'immergeant dans l'eau ou en le mettant sous un jet d'eau. Ne retirez jamais la soupape de fonctionnement (A) pour libérer la vapeur.

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/2 Qt d'eau et 1 c. à soupe de vinaigre dans l'autocuiseur/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'autocuiseur/autoclave de la source de chaleur et laissez-le refroidir jusqu'à ce que la pression soit entièrement retombée.

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.

ATTENTION : Ne jamais mettre en conserve d'aliments contenant du sucre, du sirop de sucre ou autres liquides sucrés.

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 endommagés.

2. Lavez les bocal et les couvercles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à fond.
3. Laissez les bocaux sous l'eau chaude avant de les remplir. Vous n'avez pas à stériliser les bocaux pour la mise en conserve sous pression. 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. Compressez les aliments crus parce qu'ils ont tendance à rétrécir pendant la cuisson. Les aliments peuvent également être précuits ou partiellement cuits avant d'être mis en conserve. Mettez les aliments chauds en bocaux sans les compresser.
7. Terminez en remplissant les bocaux de sirop, d'eau ou de jus, en prenant soin de laisser un espace libre 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'autocuiseur/autoclave et ajoutez la quantité d'eau chaude recommandée pour la mise en conserve à chaud. Voir tableau p.47. Pour la mise en conserve à froid, utilisez de l'eau à température ambiante. Ajoutez 1 c. à soupe de vinaigre ou de crème de tartre pour éviter que l'eau ne tache l'intérieur de l'autocuiseur/autoclave.
11. Déposez les bocaux sur la plaque de cuisson de l'autocuiseur/autoclave. Il n'y a aucun inconvénient à ce que les parois des bocaux se touchent.

Veillez à toujours placer les bocaux sur la plaque de mise en conserve; ne mettez jamais les bocaux sur le fond de l'autocuiseur/autoclave ou empilés directement sur d'autres bocaux.

Nota : l'autocuiseur/autoclave de 22 litres est offert avec deux plaques de mise en conserve permettant de superposer deux rangées de bocaux de 250 ml (= 8oz) et de 500 ml (= 16oz). Déposez une plaque au fond de l'autocuiseur/autoclave et l'autre sur la première rangée de bocaux - Fig. 3b.

12. Fermez l'autocuiseur/autoclave. Le manche de couvercle et le manche de cuve sont alignés lorsque l'autocuiseur/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 : Les temps de cuisson doivent être strictement respectés et l'autocuiseur/autoclave ne doit jamais être placé dans un courant d'air. Un grand autocuiseur/autoclave entièrement rempli prendra 45 à 60 min. à refroidir.

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'autocuiseur/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.

Ne retirez jamais la soupape de fonctionnement pour réduire le niveau de pression.

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

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/autoclave.

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

ATTENTION : N'exposez pas les bocaux au gel. Dans un 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 ½ 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/autoclave sous l'eau froide du robinet ou en remuant fréquemment la soupape de fonctionnement, la pression interne peut baisser plus vite dans l'autocuiseur/autoclave que dans les bocaux et faire déborder le liquide. Laissez l'autocuiseur/autoclave 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'autocuiseur/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. Attention aux chocs thermiques.

Mise en conserve sous pression de la viande et du poisson

Capacité de l'autoclave	Quantité d'eau dans l'autoclave	Capacité de l'autocuiseur/autoclave (bocaux)			
		8 oz 250 ml	16 oz 500 ml	16 oz (500ml) Ouv.large	32 oz 1L
16 Qt	2 1/2 Qt	10	8	7	5
22 Qt	2 1/2 Qt	24*	18*	16*	7

*Si les bocaux sont empilés avec une plaque supplémentaire entre les deux piles.

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

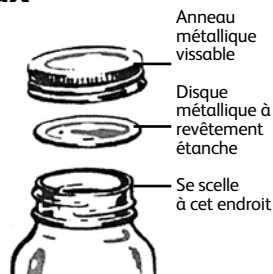
Taille du bocal	Sel
8 oz (250 ml)	1/4 c. à thé
16 oz (500 ml)	1/2 c. à thé
32 oz (1L)	1 c. à thé

Comment fermer les bocal

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'autocuiseur/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/autoclave

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

Pour assurer le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation :

- Lavez l'autocuiseur/autoclave 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 faire disparaître les taches noires sur l'aluminium, répétez l'opération « À la première utilisation » en ajoutant dans l'eau 2 cuillérées à soupe de bicarbonate de soude alimentaire.

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 Mirro après 10 ans d'utilisation.

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.

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 (G).
- Vérifiez le couvercle sous la lumière pour vous assurer que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas obstrué - Fig. 11-12. 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/autoclave tous les ans ou s'il est endommagé.
- Prenez toujours un joint d'origine Mirro correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur/autoclave :

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

Votre autocuiseur/autoclave 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/autoclave ne peut pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture :

- Pendant que l'autocuiseur/autoclave 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/autoclave. Le mécanisme de verrouillage se désactive quand l'indicateur de présence de pression redescend c'est-à-dire quand l'autocuiseur/autoclave n'est plus en pression.
- Ne touchez pas à l'indicateur de présence de pression (C) pendant le fonctionnement de l'autocuiseur/autoclave.

Deux sécurités à la surpression :

- 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/autoclave 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/autoclave.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la autocuiseur/autoclave à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer l'autocuiseur/autoclave, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur/autoclave.
- 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/autoclave doit se faire à froid, l'appareil vide.

11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur/autoclave dans un centre de service agréé Mirro après 10 ans d'utilisation.

Garantie

- Ce produit Mirro® est garanti contre les défauts de fabrication et de matière, pour une période de UN AN, à compter de la date d'achat initial du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces de rechange ou aux dommages causés au produit et résultant de mauvaises utilisations, d'accidents ou d'altérations du produit. MIRRO® NE SE TIENT PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, QUELLE QU'EN SOIT LA CAUSE. Certains États n'autorisent pas l'inclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à vous. Si une réparation devient nécessaire pendant la période de garantie, veuillez nous contacter :

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupepseb.com

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.

MIRRO 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 minutes. Si le problème persiste, assurez-vous que : - La source de chaleur est assez élevée, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - L'autocuiseur/autoclave 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 minutes. Si le problème persiste : - Eteignez la source de chaleur, laissez l'autocuiseur/autoclave refroidir à température ambiante jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende. - Ne touchez jamais l'indicateur de pression.
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 :	Eteignez la source de chaleur, laissez l'autocuiseur/autoclave refroidir à température ambiante jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende. Ne touchez jamais l'indicateur de pression.
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.