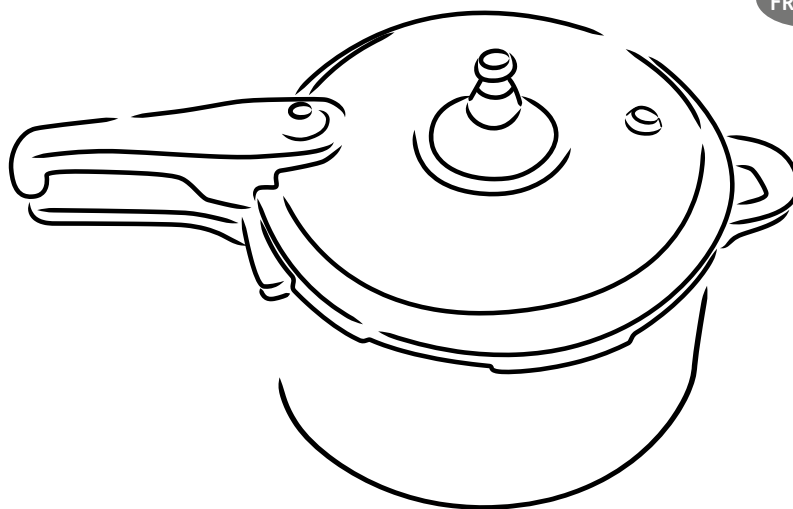


EN
ES
FR

p. 1
p. 16
p. 34

IMUSA® MIRRO®

Pressure Cooker
Ollas de presión
Autocuiseur

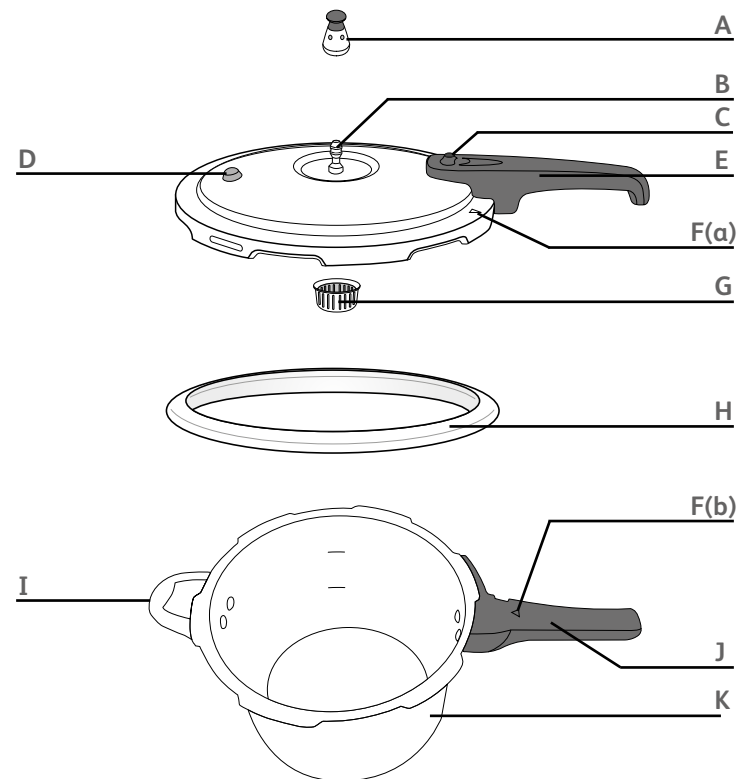


User's Manual
Guía del usuario
Guide de l'utilisateur

www.imusausa.com - www.mirro.com

EN
ES
FR

Descriptive Diagram - Diagrama descriptivo -
Description



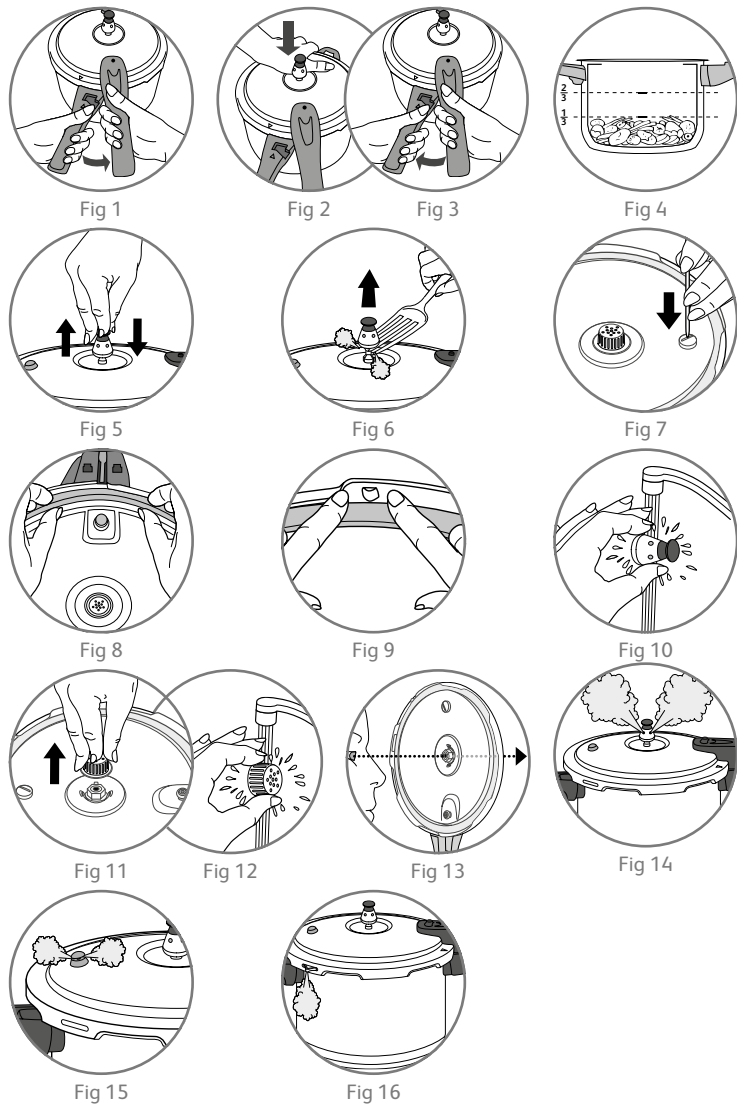


TABLE OF CONTENTS

Important safeguards	p 1
Description	p 3
Characteristics	p 3
Compatible heat sources	p 3
Spare Parts	p 4
Operating Instructions	p 4
Opening	p 4
Closing	p 4
Minimum filling	p 4
Maximum filling	p 4
Food Preparation Instructions	p 5
Using for the first-time	p 5
Before cooking	p 5
During cooking	p 6
End of cooking	p 6
Care and cleaning	p 7
Cleaning the pressure cooker	p 7
Safety features	p 8
Recommendations for use	p 8
Warranty	p 9
Protect the environment!	p 9
Your frequently asked question	p 10
Cooking time chart	p 11
Recipes	p 12

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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. Use gloves if necessary.
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. This Pressure Cooker is not intended for the use by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the Pressure Cooker by a person responsible for their safety.
10. The use of attachments not recommended by the Pressure Cooker manufacturer may cause fire or injuries.
11. 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 vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions".
12. 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.
13. 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.
14. Always check the pressure release devices for clogging before use. Check that the piston* of the safety valve (D) is mobile. Check that the gasket lid (H) is insert under each of the grooves on the lid.
15. Never make a recipe with animal milk in your pressure cooker.
16. Alcohol vapors are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
17. 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

EN

indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See "Operating Instructions." Pressure indicator should be in the lowered position.

18. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil. Do not leave your pressure cooker unattended when heating oil or fats. Further heating of a smoking oil will deteriorate it and may increase its temperature that can lead to flames and fire.
19. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate. During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there 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
20. Always pour a minimum amount of a liquid of at least 8.5 oz in the unit. See «Operating Instructions». Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage it. Make sure that there's always enough liquid in the device when cooking.
21. During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, increase the heat source slightly. If there is too much steam, reduce it.
22. If during use you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open your pressure cooker 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 tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions. Only use the correct Mirro-Imusa original parts for your model. In particular, use Mirro-Imusa pot and lid. Change the gasket every year, or immediately if it is split or broken. To store your pressure cooker: rest the lid upside down on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket. Make sure you get your pressure cooker inspected after 10 years of use.
23. Never use aluminum foil unsecured on a container in your pressure cooker.
24. Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.
25. If, when releasing steam, you notice any food or liquid start to spurt out, return the operating valve (A) to the «Pressure Cooking» position, then cooking out fast decompression under cold water.
26. If the pressure indicator (C) does not go down, carry out fast decompression in cold water. Never interfere with the pressure indicator.
27. For soups, we recommend that you do a fast decompression in cold water.
28. Never use your pressure cooker to store acidic or salty foods prior to and after cooking as this may damage your pressure cooker body.
29. Wash and rinse your pressure cooker immediately after each use. Never use bleach or chlorine-based products, which could affect the quality of the stainless steel. Do not let the lid soak in water. Never put the operating valve (A) and the gasket (H) in the dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- A** -Operating valve
B - Steam release outlet
C -Pressure indicator
D -Safety valve
E -Long lid handle
F(a) -Lid position indicator

- F(b)** - Lid position indicator located on pot
G -Filter
H - Gasket
I -Short pot handle
J -Long pot handle
K -Pot

CHARACTERISTICS

Capacity	Ø Pot	Ø Bottom	Model	Material of pot and lid
4L/4.2Qt	22 cm	17 cm	P26065	Aluminum
5.7L/6Qt	22 cm	17 cm	92160	
6.7L/7Qt	22 cm	17 cm	P26064	
7.6L/8Qt	24 cm	18 cm	92180	
9L/9.5Qt	24 cm	18 cm	P26037	

Base diameter of the pressure cooker according to model number.

COMPATIBLE HEAT SOURCES

GAS



ELECTRIC COIL



- On a gas cooker, the flames must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- Make sure your pressure cooker is centered on the heat source.

■ SPARE PARTS

Accessory		Reference number
Gasket	4.2Qt/6Qt/7Qt	US-7117001181
	8Qt/9.5Qt	US-7117001186

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. 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. Always pour a minimum amount of liquid of at least 250 mL (8 oz.) in the unit.

■ OPENING

Holding the long pot handle (**J**) with your left hand, turn the long lid handle (**E**) counterclockwise with your right hand until the pressure cooker is open. - Fig. 1. Then lift the lid.

■ CLOSING

- Place the lid flat on the pot and align the lid position indicators (**F(a)** and **F(b)**).
- Press down on the lid using the palm of your hand - Fig. 2.
- Holding the long pot handle (**J**) with one hand, turn the long lid handle (**E**) clockwise with your other hand - Fig 3.

■ MINIMUM FILLING

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

■ MAXIMUM FILLING

- Never fill with your pressure cooker over 2/3 full - Fig. 4.
- For certain foodstuffs**
- For foods that expand when cooked (such as rice, dried vegetables and compotes), do not fill your pressure cooker past one third of the capacity.

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 FOR THE FIRST TIME

- Fill with water to 2/3 of the pot height - Fig. 4.
- Put the operating valve (**A**) in place on the steam release outlet (**B**) - Fig. 5.
- Close the pressure cooker - Fig. 2 - 3.
- 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.
- Put the pressure cooker under cold running water.
- When the pressure indicator (**C**) drops down again, the device is no longer under pressure.
- Lift the operating valve with a fork (Fig. 6) to make sure there is no more internal pressure.

If no more steam escapes, remove the operating valve - Fig. 5. If there is still steam coming from the pot, put the pressure cooker back under cold water.

- 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.

■ BEFORE COOKING

- Before each use, remove the operating valve (**A**) and filter (**G**) - Fig 11-12. Check these against the light to make sure that neither the steam release outlet (**B**) nor the filter (**G**) is obstructed. Fig. 13. If needed, clean with a toothpick.
- Check that the safety valve (**D**) is clean. See section "Cleaning and maintenance". Make sure that it is working properly by lightly pushing on it from the inside of the lid. It should lift easily - Fig. 7.
- Put the operating valve (**A**) back in place.
- Close the pressure cooker - Fig. 2.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

EN

■ DURING COOKING

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

■ END OF COOKING

To release the steam

Once the heat is off, you have two options:

- **Fast pressure release under cold water**

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

- **Gradual pressure release**

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

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

After cooling the pressure cooker, lift the operating valve (A) with a fork Fig. 6 to make sure there is no more internal pressure. If there is no more pressure, remove the operating valve. If steam continues to exit the outlet, the cooker is still under pressure. Place the pressure cooker back under cold running water until the pressure has completely dropped. Open the pressure cooker.

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

CARE AND CLEANING

■ CLEANING THE PRESSURE COOKER

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

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

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 object to carry out this operation.

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

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

How to clean the inside of the pot:

- Use a scouring pad and dish soap.

How to clean the outside of the pot:

- Use a sponge and dish soap.

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 (H):

- After each use, clean the seal (H) and its housing.
- To put the seal 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. If needed, clean it with a toothpick - Fig. 13.

How to clean the safety valve (D):

- Clean the part of the safety valve located on the underside of the lid by pushing the piston - Fig. 7.

It is essential to have your pressure cooker inspected after 10 years of use.

- Make sure the valve functions properly by pressing lightly on the end that should lift easily - Fig. 7. Make sure the filter is also clean - Fig. 11-12.

How to replace the seal

- Change the seal on your pressure cooker once a year or if it is damaged.
- Always use an original Mirro/Imusa seal 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.
- Do not touch the pressure indicator (C) while the pressure cooker is in use.

• 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 seal (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 seal (H).

■ RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - Once the pressure indicator has risen, you can no longer open

the pressure cooker.

- 3 - As with any cooking utensil, close supervision must be ensured, especially when using the pressure cooker near children.
- 4 - Watch out for the jet of steam.
- 5 - To move the pressure cooker, use the two pot handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the aluminum.
- 8 - Do not put the lid in the dish washer. Do not leave the lid soaking in water.
- 9 - Change the seal every year.
- 10 - You must only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 11 - It is essential to have your pressure cooker inspected after 10 years of use.

■ WARRANTY

- This Mirro-Imusa® product is warranted against defects in workmanship and material for a period of ONE YEAR from the date that the product is originally purchased. Warranties will only be accepted with original receipt. This warranty is not applicable to replacement parts or damage to the product resulting from misuse, accidents or alterations to the product. Mirro-Imusa® 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 Monday – Friday, 8am to 5pm EST at 1-800-850-2501. www.imusausa.com

IMUSA/MIRRO - Customer Service

Doral, FL

1-800-850-2501

Monday-Friday 8:00 a.m. – 5:00 p.m.

■ 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.

YOUR FREQUENTLY ASKED QUESTION

Problem	Suggestion
The pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker inspect.
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. - the seal and edge of the pot are not damaged.
The pressure indicator has risen and no steam is released through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. However, if this persists, cool your pressure cooker with cold water and open it. Clean the operating valve, filter and steam release outlet (Fig. 10), making sure the safety valve can move freely.
If steam leaks from around the lid, check:	The lid is properly closed. The Gasket is properly affixed. The seal is in good condition, replace it if necessary. The lid, seal, seal housing on the lid, safety valve and operating valve are all clean. The edge of the pot is not damaged.
Food has been burned in the pressure cooker:	Let the pot soak before cleaning. Never use bleach or products containing chlorine.
The lid will not open:	Check that the pressure indicator is down. If not, reduce the pressure in the cooker by placing under running cold water.
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. If the operating valve is properly attached. The quantity of liquid.

COOKING TIME CHART

MEAT - FISH

	FRESH
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

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

* in steam basket ** in water

Recipes

Barbequed Beef Short Ribs

Serves 4	Serves 8	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Beef Short Ribs
3 lbs.	6 lbs.	Bacon Drippings
2 tbsp.	3 tbsp.	Onion, sliced
2 tbsp.	¼ cup	Green Pepper, chopped
1 tbsp.	2 tbsp.	Ketchup
1 cup	2 cups	Salt
1 tsp.	2 tsp.	Celery Seed
1 tsp.	¼ cup	Brown Sugar
2 tbsp.	¼ cup	Lemon Juice
2 tsp.	1 tbsp.	Dry Mustard
2 cup	3 ½ cups	Water

1. Brown short ribs in drippings in pressure pan. Pour off excess fat.
2. Mix remaining ingredients together and pour over meat.
3. Cover and cook 40 – 50 minutes after control jiggles.
4. Cool pan normally for 5 minutes, then place pan under faucet.
5. Thicken sauce with 1 tablespoon flour mixed with ¼ cup water for each cup of sauce.

Beef Stew

Serves 4 – 6	Serves 8 – 12	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Beef Stew Meat – 1 inch cubes
1 ½ lbs.	3 lbs.	Fat
1 tbsp.	2 tbsp.	Salt
1 tsp.	2 tsp.	Pepper
Dash	¼ tsp.	Paprika
¼ tsp.	½ tsp.	Water
3 cups	3 ½ cups	Onions, chopped
½ cup	1 cup	Carrots, whole
4	8	Potatoes, medium, cut in halves

1. Brown beef in fat in cooker. Season with salt, pepper and paprika. Add water.
2. Cover and cook 15 minutes after control jiggles.
3. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet. Add remaining ingredients.
4. Cover and cook an additional 10 minutes after control jiggles. Reduce pressure instantly.

Beef Pot Roast

Serves 4 – 5	Serves 8 – 10	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Beef Pot Roast 2-3 inches thick
2 lbs.	4 lbs.	Fat
1 tbsp.	2 tbsp.	Salt
1 ½ tsp.	1 tbsp.	Pepper
¼ tsp.	½ tsp.	Onions, medium, sliced
2	4	Water
2 cups	2 ½ cups	

1. Brown beef in fat in cooker.
2. Season with salt and peppers. Add onions and water.
3. Cover and cook 45-60 minutes after control jiggles.
4. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet. Prepare gravy recipe.

Chili Con Carne

Serves 4 – 5	Serves 8 – 10	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Ground Beef
1 lb.	2 lbs.	Onion, chopped
½ cup	1 cup	Fat
1 tbsp.	2 tbsp.	Green Pepper, chopped
1 tbsp.	2 tbsp.	Canned Tomatoes
1 cup	2 cups	Salt
1 tsp.	2 tsp.	Paprika
½ tsp.	1 tsp.	Chili Powder
1 – 2 tsp.	2 – 4 tsp.	Kidney Beans, drained (reserve liquid)
1 1lb. Can	2 1lb. Cans	

1. In cooker, brown beef and onion in fat. Pour off excess fat.
2. Add remaining ingredients except kidney beans. Add enough water to reserved bean liquid to measure 3 cups. (Use 6 cups for 6 / 8 Qt. recipe.) Add to cooker. Break up tomatoes.
3. Cover and cook 10 minutes after control jiggles.
4. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.
5. Add kidney beans and simmer a few minutes.

Corned Beef and Cabbage

Serves 4	Serves 8	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Corned Beef Brisket
2 lbs.	4 lbs.	Water
3 cups	4 cups	Carrots
4	8	Potatoes, medium, cut in halves
4	8	Cabbage wedges
4	8	Onions, small, whole

1. Place corned beef in cooker. Add water.
2. Cover and cook 60 minutes after control jiggles.
3. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.
4. Add remaining ingredients.
5. Cover and cook 8 – 10 minutes after control jiggles. Reduce pressure instantly.

Veal Scallopini

Serves 4 – 5	Serves 8 – 10	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Veal Steak – ½ in. thick
1 ¼ lbs.	2 ½ lbs.	Flour
3 tbsp.	6 tbsp.	Salt
1 tsp.	2 tsp.	Pepper
Dash	¼ tsp.	Paprika
½ tsp.	1 tsp.	Fat
3 tbsp.	5 tbsp.	Garlic Clove, minced
1	2	Onion, medium sliced
1	2	Dry Mustard
½ tsp.	1 tsp.	Tomato Juice
3 cups	6 cups	Mushrooms, sliced
½ cup	1 cup	Parsley, chopped
2 tbsp.	¼ cup	

1. Cut veal into serving pieces.
2. Mix flour, salt, pepper and paprika; coat veal.
3. Brown veal in hot fat in cooker. Add remaining ingredients except mushrooms and parsley.
4. Cover and cook 12 – 15 minutes after control jiggles.
5. Cool cooker normally for 5 minutes; then place under faucet.
6. Stir in mushrooms and parsley; heat through.

Pork Chops and Browned Rice

Serves 4	Serves 8	Ingredients
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Pork Chops – ½ in. thick
4	8	Fat
1 tbsp.	2 tbsp.	Rice, uncooked
1 cup	2 cups	Tomatoes
1 1lb. can	2 1lb. cans	Salt
1 tsp.	2 tsp.	Pepper
¼ tsp.	½ tsp.	Chili Powder
2 tbsp.	¼ cup	Onions, chopped
3 tbsp.	6 tbsp.	Green Pepper, chopped
2 cups	4 cups	Water

1. Brown chops in fat in cooker. Remove.
2. Place rice in hot fat. Stir constantly until browned.
3. Add tomatoes (with liquid) and remaining ingredients. Stir well, breaking up tomatoes. Add pork chops and water.
4. Cover and bring to pressure over moderate heat. Cook 12 minutes after control jiggles.
5. Cool cooker normally 5 minutes, then place under faucet.

Shrimp Creole

Serves 6	Serves 12	
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Ingredients
½ lb.	1 lb.	Cooked or Canned Shrimp
½ cup	1 cup	Onion, diced
½ cup	1 cup	Celery, diced
1	2	Garlic Clove, minced
1 tbsp.	2 tbsp.	Fat
1 1lb. can	2 1lb. cans	Tomatoes
1 8oz. can	2 8oz. cans	Tomato Sauce
1 ½ tsp.	1 tbsp.	Salt
1 tsp.	2 tsp.	Sugar
½ tsp.	1 tsp.	Chili Powder
1 tbsp.	2 tbsp.	Worcestershire Sauce
Dash	Dash	Red Pepper Sauce
½ cup	1 cup	Green Pepper, diced
1 tbsp.	2 tbsp.	Cornstarch
½ cup	1 cup	Water

1. Cook shrimp according to direction table.
2. Cook onion, celery and garlic in fat in cooker until tender but not brown.
3. Add tomatoes (with liquid), tomato sauce, seasonings, green pepper and shrimp.
4. Cover and cook 3 minutes after control jiggles. Reduce pressure instantly.
5. Mix cornstarch and water. Gradually stir into Creole. Cook until thickened, stirring constantly. Serve over rice.

Baked Beans

Serves 4	Serves 8	
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Ingredients
1 lb. 4	2 lbs.	Dried Navy Beans
cups 3	8 cups	Water
slices 2	6 slices	Bacon or Salt Pork, cut in 2 inch pieces
tbsp. ¼	½ cup	Onion, chopped
cup 3	½ cup	Molasses or Syrup
tbsp. 1	6 tbsp.	Brown Sugar
tsp. 1	2 tsp.	Dry Mustard
tsp.	2 tsp.	Salt
Dash	Dash	Pepper

1. Heat beans and water to boiling in cooker; boil 2 minutes. Remove from heat; cover and let stand 1 hour.
2. Drain beans, reserving liquid. Add enough water to bean liquid to measure 4 cups. Use 8 cups for 6 / 8 Qt recipe.
3. Stir bacon and onion into beans. Mix bean liquid and remaining ingredients; pour over beans.
4. Cover and cook 25 minutes after control jiggles.
5. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.

Chicken Gumbo

Serves 4	Serves 8	
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Ingredients
2 ½ lbs.	3 ½ lbs.	Chicken
¼ cup	¼ cup	Flour
½ tsp.	½ tsp.	Salt
¼ tsp.	¼ tsp.	Pepper
2 tbsp.	4 tbsp.	Fat
¼ cup	½ cup	Onion, chopped
1 tbsp.	2 tbsp.	Parsley, chopped
1 ½ tbsp.	3 tbsp.	Pimiento, chopped
1 ¼ cups	2 ½ cups	Tomatoes
3 cups	5 cups	Water
1 tsp.	2 tsp.	Salt
1 cup	2 cups	Okra
¾ cup	1 ½ cups	Rice, cooked

1. Cut chicken into pieces for serving and dredge in flour, salt and pepper.
2. Brown well in cooker with onion in hot fat.
3. Add parsley, pimiento, tomatoes, water and salt.
4. Cover and cook for 25 minutes after control jiggles. Cool cooker normally for 5 minutes and then place under faucet.
5. Add okra and cooked rice and simmer for 5 minutes.

Vegetable Soup

Serves 4	Serves 8	
4.2 Qt.	6 / 9.5 Qt.	Ingredients
1 ½ lbs.	3 lbs.	Soup Meat and Bone
1 small	1 medium	Onion, sliced
1 tsp.	2 tsp.	Salt
Dash	¼ tsp.	Pepper
1 ½ qt.	2 ½ qt.	Water
½ cup	1 cup	Carrots, sliced
1 cup	2 cups	Canned Tomatoes
1 cup	2 cups	Green Beans, cut up
½ cup	1 cup	Celery, diced

1. Place soup meat and bone, onion, salt, pepper and water in cooker.
2. Cover and cook 50 minutes after control jiggles.
3. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.
4. Remove bone and meat. Strain broth. Return broth and meat only to cooker.
5. Add vegetables.
6. Cover and cook 5 minutes after control jiggles.
7. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet. Sprinkle with chopped parsley.

TABLA DE CONTENIDO

Precauciones importantes	p 17
Descripción	p 18
Características	p 19
Fuentes de calor compatibles	p 19
Piezas de recambio	p 19
Instrucciones de funcionamiento	p 19
Apertura	p 19
Cierre	p 20
Llenado mínimo	p 20
Llenado máximo	p 20
Instrucciones de preparación de alimentos	p 20
Primer uso	p 20
Antes de la cocción	p 21
Durante la cocción	p 21
Fin de la cocción	p 21
Cuidado y limpieza	p 22
Limpieza de la olla a presión	p 22
Características de seguridad	p 23
Recomendaciones de uso	p 23
Garantía	p 24
¡Proteja el medio ambiente!	p 25
Sus preguntas frecuentes	p 26
Tabla de tiempos de cocción	p 27
Recetas	p 28

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones y consulte siempre la «Guía del usuario».
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas y botones.
3. Como se hace con todos los aparatos para cocción, mantenga una estricta vigilancia del producto, en especial si utiliza la olla a presión cerca de los niños.
4. No coloque su olla a presión dentro del horno caliente.
5. Cuando esté utilizando su olla a presión, muévela con el mayor cuidado posible. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. De ser necesario, póngase guantes.
6. Controle habitualmente que las asas de la olla estén fijas en la forma correcta. Atornillelas de nuevo si es necesario.
7. No utilice su olla a presión para un destino diferente de su función específica.
8. Su olla cocina a presión. Un uso inadecuado de la olla o una apertura incorrecta de la misma podría causar lastimaduras en las manos debido al vapor caliente. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de exponerla al fuego. Leer la sección "Instrucciones de funcionamiento".
9. Esta Olla a presión no está diseñada para ser utilizada por personas (incluyendo niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o dirigidos sobre el uso de la Olla a presión por y con otra persona presente.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar riesgo de incendios o lesiones personales.
11. No llenes la olla a presión mas de 2/3 de su capacidad. Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado, no llenes la olla a presión mas de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. El sobrellenado podría causar la obstrucción de la válvula de ventilación y presión excesiva. Lee las instrucciones de preparación de los alimentos.
12. Algunos alimentos, como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes splits, pasta, fideos, ruibarbo o espagueti puede hacer espuma o escupir y obstruir el tubo de escape de vapor. Estos alimentos no pueden ser preparado en la olla a presión.
13. Cuando cocine trozos grandes de carne y de alimentos que tengan una piel superficial (salchichas enteras lengua, aves...) : le recomendamos que los pinche con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos. De hecho, durante la cocción pueden retener líquido hirviendo y provocar salpicaduras.
14. Antes de cada uso, compruebe siempre que todos los dispositivos de alivio de presión de la olla a presión no estén obstruidos. Asegúrese de que el pistón* de la válvula de seguridad (D) se mueve. Asegúrese de que la junta esta colocarla bajo las pestañas de la tapa.
15. No realice nunca recetas a base de leche animal en su olla a presión.
16. Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición 2 minutos aproximadamente antes de colocar la tapa. Controle su aparato cuando realice recetas a base de alcohol.
17. No abra la olla a presión mientras aún esté caliente y el la presión interna no se libera completamente. Si el producto es difícil de abrir, todavía hay presión en el interior: no fuerce. Cualquier presión en la olla a presión presenta un peligro. Lee las instrucciones de funcionamiento.
18. No freír en aceite a presión. No dejes la olla a presión sin supervisión si el

ES

aceite o la grasa están calientes. Continuar calentando el aceite humeante lo degrada y puede elevar su temperatura lo suficiente para que enciende.

19. Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje el fuego para evitar que el líquido que forma el vapor se evapore completamente. Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el aparato y verifique si hay suficiente líquido o si el conducto de drenaje de vapor está obstruido.
20. Tener siempre al menos 250ml de líquido en la olla a presión. Leer las instrucciones de funcionamiento. Nunca utilice a olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.
21. Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regulamete. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.
22. Si alguna parte de la olla a presión está rota o agrietada, nunca intente abrir el dispositivo si está encendido. Cierra el fuego y permita que la olla a presión se enfríe completamente antes de moverla o abre la tapa. No altere los sistemas de seguridad de otra manera que no sea siguiendo las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Utilice únicamente piezas originales Mirro-Imusa Correspondientes a su modelo. En particular, utilice un recipiente y una tapa Mirro-Imusa. Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si ésta presenta cortes. Para guardar la olla de presión : déle la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla, para evitar el degaste prematuro de la junta de la tapa. Es imprescindible revisar la olla de presión después de 10 años de uso.
23. Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio no sujeto sobre un molde. Nunca introduzca papel plástico transparente o similar en la olla a presión.
24. Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.
25. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «olla a presión» y después efectúe una descompresión rápida bajo el agua fría.
26. Si el indicador de presión (C) no baja, coloque la olla bajo un chorro de agua fría. Nunca manipule el indicador de presión.
27. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría.
28. No utilice este producto para almacenar alimentos ácidos o salados antes o después de la cocción ya que podría dañar su olla.
29. Limpie y aclare la olla a presión inmediatamente después de cada utilización. Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar calidad del acero inoxidable. No deje la tapa a remojo. Tras retirar la válvula de funcionamiento (A) y la junta (H) en el lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

■ DESCRIPCIÓN

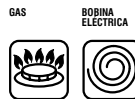
- | | |
|--|--|
| A- Válvula de funcionamiento | F(b)- Indicador de posición de tapa |
| B- Salida de liberación de vapor | G- Filtro |
| C- Indicador de presión | H- Empaque |
| D- Válvula de seguridad | I- Asa corta de la olla |
| E- Asa larga de la tapa | J- Asa larga de la olla |
| F(a)- Indicador de posición de tapa | K- Olla |

■ CARACTERÍSTICAS

Capacidad	Ø Olla	Ø Parte inferior	Modelo	Material de olla y tapa
4L/4.2Qt	22 cm	17 cm	P26065	Aluminio
5.7L/6Qt	22 cm	17 cm	92160	
6.7L/7Qt	22 cm	17 cm	P26064	
7.6L/8Qt	24 cm	18 cm	92180	
9L/9.5Qt	24 cm	18 cm	P26037	

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

■ FUENTES DE CALOR COMPATIBLES



- Al usar en estufa de gas, la llama nunca debe superar el diámetro de la base de la olla a presión.
- Asegúrese de que la olla a presión esté en el centro de la fuente de calor.

■ PIEZAS DE REEMPLAZO

Accesorio		Número de referencia
Empaque	4.2Qt/6Qt/7Qt	US-7117001181
	8Qt/9.5Qt	US-7117001186

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

El dispositivo funciona cocinando bajo presión. El uso inadecuado puede ocasionar severa lesiones o quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté cerrada antes de operarla. No abra la olla a presión mientras aún esté caliente y el la presión interna no se libera completamente. Si el producto es difícil de abrir, todavía hay presión en el interior: no fuerce. Cualquier presión en la olla a presión presenta un peligro. Siempre vierta una cantidad de líquido de al menos 250 ml (8 oz.) en la unidad.

■ APERTURA

Con la mano izquierda, sostenga el asa larga de la olla (**J**) y, con la mano derecha, gire el asa larga de la tapa (**E**) en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que se abra la olla a presión - Fig. 1. Luego levante la tapa.

■ CIERRE

- Coloque la tapa plana sobre la olla y asegúrese que los indicadores de posición de tapa (**F(a)** et **F(b)**) estén alineados.
- Presione la tapa con la palma de la mano. - Fig. 2.
- Con una mano, sostenga el asa larga de la olla (**J**) y, con la otra mano, gire el asa larga de la tapa (**E**) en el sentido de las manecillas del reloj. - Fig. 3.

■ LLENADO MÍNIMO

- Cuando utilice la olla a presión, siempre vierta al menos 250 ml (1 taza) de líquido en ella.

■ LLENADO MÁXIMO

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

Para ciertos alimentos

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

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene la unidad a más de 1/3 de su capacidad. El llenado en exceso puede provocar que la salida de liberación de vapor se tape y desarrolle exceso de presión.

■ PRIMER USO

- Llene con agua a 2/3 de la altura de la olla. - Fig. 4.
 - Coloque la válvula de funcionamiento (**A**) en su lugar sobre la salida de liberación de vapor (**B**) - Fig. 5.
 - Cierre la olla a presión. - Fig. 2 - 3.
 - 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 aún sale vapor de la olla, coloque nuevamente la olla a presión bajo el 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 en agua.

■ ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de cada uso, retire la válvula de funcionamiento (**A**) y el filtro. (**G**) - Fig. 11-12. Verifique a contraluz que ni la salida de liberación de vapor (**B**) ni el filtro (**G**) estén obstruidos. Fig. 13. De ser necesario, limpie con la punta de un palillo.
- Asegúrese de que la válvula de seguridad (**D**) esté limpia. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento". Presiónela levemente desde el interior de la tapa para asegurarse de que funcione correctamente. La válvula debe elevarse fácilmente. - Fig. 7.
- Vuelva a poner la válvula de funcionamiento (**A**) en su lugar.
- Cierre la olla a presión. - Fig. 2.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor al máximo.

■ DURANTE LA COCCIÓN

- Cuando la válvula de funcionamiento (**A**) libere vapor de forma continua y emita un sonido regular, reduzca la fuente de calor.
- Ajuste un temporizador según el tiempo de cocción indicado 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, hay dos opciones:

- **Liberación de vapor rápida bajo el agua fría**
Ponga la olla a presión bajo el chorro de agua fría.
- **Liberación de presión gradual**

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 (**A**) 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. Posteriormente 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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

■ LIMPIEZA 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.

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

No coloque la olla de presión en el lavavajillas.

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

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

- 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.

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 completamente.

Cómo limpiar el empaque (H):

- Después de cada uso, limpie el sello (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).
- Revise la tapa a contraluz para asegurarse de que la salida de liberación de vapor no esté tapada. De ser necesario, límpiela con un palillo. - Fig. 13.

Cómo limpiar la válvula de seguridad (D):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad ubicada en la parte inferior de la tapa empujando el pistón - Fig. 7.

Transcurridos 10 años de uso, es importante que lleve su olla a presión a un centro de servicio para inspeccionar.

- Asegúrese de que la válvula funcione al presionarla ligeramente en el extremo que se debe levantar con facilidad. - Fig. 7. Compruebe que el filtro también esté limpio - Fig. 11-12.

Cómo reemplazar el sello:

- Cambie el sello de su olla a presión una vez al año o en el caso de que esté dañado.
- Siempre use un sello original de Mirro/Imusa adecuado para el 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.

• Características de seguridad de exceso de presión:

- 1) La válvula de seguridad (D) libera presión y el vapor sale en dirección horizontal hacia la tapa externa. - Fig 15.
 - 2) El sello (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, proceda como se indica a continuación:
- Apague la fuente de calor;
 - Deje que la olla a presión se enfríe;
 - Ábrala de acuerdo a las instrucciones;
 - Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), la salida de liberación de vapor (B), el filtro (G), la válvula de seguridad (D) y el sello (H).

■ RECOMENDACIONES DE USO

- 1 - La temperatura del vapor cuando sale de la válvula de funcionamiento es muy elevada.

- 2 - Una vez que se eleve el indicador de presión, ya no podrá abrir la olla a presión.
- 3 - Al igual que con cualquier utensilio de cocina, se debe vigilar cuidadosamente su funcionamiento, especialmente cuando se utiliza cerca de niños.
- 4 - Observe el chorro de vapor.
- 5 - Para mover la olla a presión, siempre utilice las dos asas de la olla.
- 6 - Nunca deje alimentos en la olla a presión.
- 7 - Nunca utilice limpiadores u otros productos con cloro, ya 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 de la olla cada año.
- 10 - Debe limpiar la olla a presión una vez que está fría y vacía.
- 11 - Transcurridos 10 años de uso, es importante que lleve su olla a presión a un centro de servicio para inspeccionar.

■ GARANTÍA

- Este producto de Mirro-Imusa® 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-IMUSA® 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 de Lunes a Viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este, al 1-800-850-2501. Visite www.imusausa.com

Servicio al consumidor de IMUSA/MIRRO

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

Lunes a Viernes 8:00 a.m. – 5:00 p.m

■ ¡PROTEJA EL MEDIO AMBIENTE!



① Su dispositivo contiene muchos materiales que se pueden recuperar o reciclar después de su vida útil.

➔ Dépositelo en un centro local de recolección de basura.

EN

SUS PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Sugerencia
La olla a presión se ha calentado bajo presión sin líquido en el interior:	Lleve su olla a presión a inspeccionar.
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 sea suficientemente fuerte. De no ser así, aumentela. - la cantidad de líquido en la olla sea suficiente. - la olla a presión esté bien cerrada. - el sello y el borde de la olla no estén 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 (Fig. 10) y 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. Verifique que el empaque está bien colocado. Verifique que el sello esté en buenas condiciones; reemplácelo de ser necesario. Revise que la tapa, el sello, la carcasa del sello en la tapa, la válvula de seguridad y la válvula de funcionamiento están limpios. Verifique que el borde de la olla no esté 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 colocándola 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 agregada.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

CARNE - PESCADO

	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

		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.
Betabel		- vapor	24 a 36 min
Brócoli		- vapor	3 min. 30 seg.
Calabaza (procesada)		- inmersión	3 min. 30 seg.
Champiñones	rebanadas	- vapor	1 min
	entero	- inmersión	2 min
Chicharos		- vapor	2 min
Chicharos (secas)		- inmersión	17 min
Col de Bruselas		- vapor	8 min. 30 seg.
Col verde	rebanadas	- vapor	7 min
	hojas	- vapor	8 min. 30 seg.
Coliflor		- inmersión	3 min. 30 seg.
Ejote		- vapor	9 min. 30 seg.
Endivia		- vapor	14 min. 30 seg.
Espárrago		- inmersión	6 min
		- vapor	6 min
Espinaca		- inmersión	3 min. 30 seg.
Frijoles verdes (semisecos)		- inmersión	24 min
Lentejas verdes (secas)		- inmersión	12 min. 30 seg.
		- vapor	8 min. 30 seg.
Nabos		- inmersión	7 min
		- vapor	14 min. 30 seg.
Papas en cuartos	cuartos	- inmersión	7 min
		- vapor	8 min. 30 seg.

* en canasta para cocinar al vapor en el agua

Recetas

Carne asada de res

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt
Carne de res para asado – 5 a 7,6 cm espesor	1 kg	2 kg
Grasa	1 cucharada	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharaditas	1 cucharada
Pimienta	¼ cucharadita	½ cucharadita
Cebolla medianas, en rebanadas	2 tazas	4 tazas
Agua	2 tazas	2,5 tazas

Chili con carne

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt
Carne molida de res	½ kg	1 kg
Cebolla picada	½ taza	1 taza
Grasa	1 cucharada	2 cucharadas
Pimienta verde molida gruesa	1 cucharada	2 cucharadas
Tomates enlatados	1 taza	2 tazas
Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas
Pimentón	½ cucharadita	1 cucharadita
Chile en polvo	2 cucharaditas	4 cucharaditas
Prijoles rojos, escurridos (reserve el líquido)	1 lata	2 latas

Chiles verdes rellenos

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt
Chiles verdes	4	8
Carne molida de res	350 g	¾ kg
Aroz cocido	1/3 taza	2/3 taza
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas
Pimienta	1 pizca	¼ cucharadita
Pimentón	½ cucharadita	1 cucharadita
Huevo	1	2
Cebolla picada	1/3 taza	2/3 taza
Sopa de tomate	1 lata	2 latas
Agua	1,5 tazas	3 tazas

CARNE DE RES

1. Dore en grasa la carne dentro de la olla.
2. Sazone con sal y pimienta. Agregue las cebollas y el agua.
3. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 45-60 minutos después de que el control bailotee.
4. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos y luego póngala bajo el grifo.
5. Prepare la receta de la salsa.

1. Dore la carne y la cebolla en grasa dentro de la olla. Escurra el exceso de grasa.
2. Agregue los demás ingredientes, salvo los frijoles rojos. Añada agua suficiente al líquido reservado de los frijoles para medir 3 tazas para una receta de 4L/4,2Qt y 6 tazas para una receta de 5,7L/6Qt o 9L/9,5Qt. Agréguelo a la olla. Desmenuce los tomates.
3. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 10 minutos después de que el control bailotee.
4. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos y luego póngala bajo el grifo.
5. Añada los frijoles rojos y rehogue algunos minutos.

1. Quite las semillas y lave los chiles.
2. Mezcle la carne, el arroz, la sal, la pimienta, el huevo, la cebolla y 1/3 taza de sopa para receta de 4L/4,2Qt y 2/3 taza para receta de 5,7L/6Qt o 9L/9,5Qt.
3. Rellene ligeramente los chiles, dentro de la olla. Cubra cada pimiento con una cucharada de sopa. Mezcle el resto de la sopa y el agua; vierta dentro de la olla.
4. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 15 minutos después de que el control bailotee.
5. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos, y luego póngala bajo el grifo.

Salsa

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt
Caldo (líquido de la comida cocinada)	1 taza	2 tazas
Harina	2 cucharadas	¼ taza
Agua fría	¼ taza	½ taza

1. Desgrase el caldo. Añadale suficiente agua, si es necesario, taza medidora: 1 taza para olla de 3,8/4Qt y 2 tazas para olla ...
2. Mezcle la harina y el agua hasta que quede uniforme. Agregue al caldo, revolviendo poco a poco.
3. Cocine a fuego mediano, revolviendo constantemente, hasta que la salsa quede lisa y espece. Sazone con sal y pimienta.

Chuletas de puerco con arroz dorado

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt
Chuletas de puerco – 2,5 cm espesor	4	8
Grasa	1 cucharadita	2 cucharaditas
Arroz crudo	1 taza	2 tazas
Tomates	1 lata	2 latas ½ kg
Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas
Pimienta	¼ cucharadita	½ cucharadita
Chile en polvo	¼ cucharadita	½ cucharadita
Cebolla picada	2 cucharadas	¼ taza
Pimienta verde molida gruesa	3 cucharadas	6 cucharadas
Agua	2 tazas	4 tazas

1. Dore las chuletas en grasa dentro de la olla. Retírelas.
2. Coloque el arroz en grasa caliente. Agite constantemente hasta que esté dorado.
3. Agregue los tomates (con su líquido) y los demás ingredientes. Revuelva bien, desmenuzando los tomates. Añada las chuletas de puerco y el agua.
4. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi dé presión a fuego moderado. Cocine 12 minutos después de que el control bailotee.
5. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos, y luego póngala bajo el grifo.

Chow Mein

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt
Carne de puerco, en cubos	350 g	¾ kg
Carne de res, en cubos	350 g	¾ kg
Grasa	2 cucharadas	3 cucharadas
Agua	2 tazas	4 tazas
Cebollas medianas, en rebanadas	2	4
Apio en rebanadas	3 tazas	6 tazas
Sal	½ cucharadita	1 cucharadita
Pimienta	1 pizca	¼ cucharadita
Maicena	2 cucharadas	¼ taza
Agua	½ taza	1 taza
Salsa de soya, Germen de soya, escurrido	¼ taza	½ taza
Champiñones en rebanadas	1 lata	2 latas ½ kg
Castañas de agua, escurridas y rebanadas	½ taza	1 taza
	1 lata	2 lata ½ kg

1. Dore en grasa la carne dentro de la olla.
2. Agregue el agua, las cebollas, el apio, sal y pimienta.
3. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 10 minutos después de que el control bailotee.
4. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos, y luego póngala bajo el grifo.
5. Mezcle maicena y el agua. Añada a la mezcla de carne, revolviendo poco a poco. Cocine hasta que se espece, revolviendo continuamente.
6. Agregue los demás ingredientes. Sirva sobre arroz caliente.

ARROZ

La mejor manera de cocer el arroz con presión es en un molde o cazuela decubiertos, colocalos sobre una rejilla dentro de la olla.

Arroz	Agua	Sal	Minutos de cocimiento	
Arroz de grano largo	1 taza	1 ½ taza 1 cucharadita	15	1. Coloque el arroz, el agua y la sal en un molde de 1L engrasado.
Arroz moreno de grano largo	½ taza	1 ½ taza ½ cucharadita	35	2. Póngala dentro de la olla. Añada 4 tazas de agua.
Arroz silvestre ½ taza	1 ½ tazas	¾ cucharadita	40	3. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine.
				4. Reduzca la presión instantáneamente y retire el arroz del molde.

TERNERA – CORDERO – AVES – ANIMALES DE CAZALA

Pollo con pimentón

4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt	
1	2	1. Corte el pollo en piezas individuales.
1 cucharadita	2 cucharaditas	2. Mezcla la sal, la pimienta y el harina, y reboce el pollo.
1 pizca	¼ cucharadita	3. Dore en grasa caliente dentro de la olla.
1 cucharadita	2 cucharaditas	4. Agregue lentamente el agua y el cubo de caldo.
3 cucharadas	6 cucharadas	5. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 12 minutos después de que el control bailotee.
2 cucharadas	¼ taza	6. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos, y luego póngala bajo el grifo.
3 tazas	4 tazas	7. Añada la crema agria, revolviendo siempre; caliente bien.
1	2	
1 taza	2 tazas	

Pollo frito

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt	
Pollo de 1 ½ a 1 ½ kg	1	2	1. Corte el pollo en piezas individuales.
Harina	¼ taza	½ taza	Mezcle la harina, la sal, la pimienta y el pimentón; reboce el pollo.
Sal	1,5 cucharaditas	1 cucharada	2. Dore en grasa caliente dentro de la olla.
Pimienta	1 pizca	¼ cucharadita	3. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 12 minutos después de que el control bailotee.
Pimentón	1 cucharadita	2 cucharaditas	4. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos, y luego póngala bajo el grifo.
Harina	3 cucharadas	6 cucharadas	5. Coloque el pollo bajo la parrilla del horno por algunos minutos hasta que esté crocante. Prepare la receta para la salsa.
Grasa	2 cucharadas	¼ tazas	
Cebolla pequeña, en mitades	1	2	
Agua	2 tazas	2,5 tazas	

Pescado con salsa agri dulce

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt	
Cebolla rebanadas	1	2	1. Coloque la cebolla, las zanahorias, el laurel, el perejil y el agua en la olla. Sazone con sal y pimienta.
Zanahorias rebanadas	3	6	2. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 2-4 minutos después de que el control bailotee. Reduzca la presión instantáneamente.
Hoja de laurel	1	2	3. Ponga el pescado en una fuente caliente. Pase las cebollas y las zanahorias por una coladera o hágalas puré en una licuadora; agregue al caldo colado.
Ramito de perejil	1	2	4. Dore la mantequilla. Añada la harina, revolviendo. Agregue poco a poco el caldo, revolviendo. Cocine hasta que espee, revolviendo siempre. Agregue al azúcar, el vinagre y la sal.
Agua	1,5 tazas	3 tazas	5. Vierta sobre el pescado. Decore con perejil picado.
Pescado (bacalao, guachinango, lucio, trucha)	¾ kg	1,5 kg	
Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	
Pimienta	1 pizca	¼ cucharadita	
Mantequilla o margarina	2 cucharadas	¼ taza	
Harina	1 cucharada	2 cucharadas	
Azúcar morena	3 cucharadas	1/3 taza	
Vinagre	1/3 taza	2/3 taza	
Sal	¼ cucharadita	½ cucharadita	

Camarones

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt	
Camarones	½ kg	1 kg	1. Cocine los camarones según las instrucciones de la tabla.
Grasa	2 cucharadas	4 cucharadas	2. Derrita la grasa en una cacerola. Mezcla la harina.
Harina	2 cucharadas	4 cucharadas	3. Agregue la leche caliente, revolviendo constantemente.
Leche caliente	1 ¼ tazas	2,5 tazas	4. Añada los demás ingredientes y cocine hasta que esté liso y espoce, revolviendo siempre.
Sal	¼ cucharadita	½ cucharadita	5. Agregue los camarones y sirva sobre arroz cocido.
Pimentón	1 pizca	¼ cucharadita	
Cebolla picada	1 cucharadita	2 cucharaditas	
Cari en polvo	1 cucharadita	2 cucharaditas	
Jugo de limón	1 cucharadita	2 cucharaditas	

Frijoles

Ingredientes	4 porciones 4L/4,2Qt	8 porciones 5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt	
Frijoles blancos secos	½ kg	1 kg	1. Caliente los frijoles en agua hasta punto de ebullición; hierva por 2 minutos. Retire del fuego; tape y déjalo reposar.
Agua	4 tazas	8 tazas	2. Escurra los frijoles, reservando el líquido. Agregue agua suficiente al líquido de los frijoles para medir 2 tazas para receta de 4L/4,2Qt y 4 tazas para receta de 5,7L/6Qt o 9L/9,5Qt.
Tocino o puerco salado, cortados en trozos de 5 cm	3 fetas	6 fetas	3. Añada el tocino y la cebolla a los frijoles, revolviendo. Mezcle el líquido de los frijoles y los demás ingredientes; viértalo sobre los frijoles.
Cebolla picada	2 cucharadas	¼ taza	4. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 25 minutos después de que el control bailotee.
Melaza o almibar	¼ taza	½ taza	5. Deje enfriar la olla normalmente por 5 minutos, y luego póngala bajo el grifo.
Azúcar morena	3 cucharadas	6 cucharadas	
Mostaza en polvo	1 cucharadita	2 cucharaditas	
Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	
Pimienta	1 pizca	1 pizca	

Sopa de verduras

	4 porciones	8 porciones	
Ingredientes	4L/4,2Qt	5,7L/6Qt y 9L/9,5Qt	1. Coloque la carne y el hueso para sopa a cebolla, la sal, la pimienta y el agua en la olla.
Carne y hueso para sopa	¾ kg	1,5 kg	2. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 50 minutos después de que el control bailotee.
Cebolla en rebanadas	1 pequeña	1 grande	3. Deje enfriar normalmente por 5 minutos y póngala bajo el grifo.
Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	4. Retire la carne y el hueso. Cuele al caldo. Vuelva a poner el caldo y la carne solamente en la olla.
Pimienta	1 pizca	¼ cucharadita	5. Añade las verduras.
Agua	1,5L	2,5 L	6. Tape, regule el control a 69 kPa/10 psi y cocine 5 minutos después de que el control bailotee.
Zanahorias en rebanadas	½ taza	1 taza	7. Deje enfriar normalmente por 5 minutos y póngala bajo el grifo. Espatee perejil picado.
Tomates enlatados	1 taza	2 tazas	
Ejotes cortados	1 taza	2 tazas	
Apio en cubos	½ taza	1 taza	

Puré de manzana casero

Ingredientes	6 / 8 Ctos	
Manzanas Cortland medianas (o cualquiera de sus manzanas preferidas)	6	1. Combine las manzanas, el agua, al azúcar, la canela y la cáscara de limón en la olla de presión.
Agua	½ taza	2. Tape la olla y cocine hasta que el dispositivo de control de presión comienza a sacudirse. Inmediatamente retire del fuego y disminuya la presión de la olla de manera instantánea.
Azúcar granulada	½ taza	3. Retire la cáscara de limón.
Canela molida	1 pizca	4. Mezcle para desmonorar las manzanas.
Tira de cáscara de limón (10 cm/4 pulg.)	1	5. Sin tapar la olla, caliente hasta que hierva el contenido mezclando frecuentemente hasta que el puré esté espeso.
		6. Puede servirse tibio o frío.

RECETAS DE POSTRES

Torta de queso y chocolate marmolado

Ingredientes	6 / 8 Ctos	
Mantequilla, derretida	2 cdas	1. Coloque papel aluminio en el fondo de un molde para hornear de 17.7 cm (7 pulg.) desarmable con resorte. Mezcle la mantequilla derretida con las migajas de galletas Graham. Acomode esta pasta en el molde para hornear.
Migajas de galletas Graham	½ taza	2. Derrita los trocitos de chocolate teniendo cuidado de no sobrecalentarlos o quemarlos. Deje enfriar el chocolate a temperatura ambiente.
Trocitos de chocolate semiamargo	85 g (3 oz)	3. Bata el queso crema y el azúcar con una batidora eléctrica a velocidad media hasta que la mezcla esté tersa.
Queso crema, a temperature ambiente	454 g (1 lb)	4. Agregue la crema agria, la harina y el extracto de vainilla. Bata hasta obtener una pasta tersa.
Azúcar granulada	¾ taza	5. Agregue los huevos y la yema, uno por uno, mezclando bien después de agregar cada huevo.
Crema agria	½ taza	6. Vierta la mitad de la mezcla en otro tazón y agregue el chocolate con movimientos envolventes hasta que esté terso.
Harina	2 cdas	7. Vierta ambas pastas para formar 4 capas, alternando entre la masa de queso solo y la masa de queso y chocolate.
Extracto de vainilla	2 cdas	8. Pase un cuchillo a través de todas las capas para crear un efecto marmolado.
Huevos grandes	3	9. Engrase un pedazo de papel aluminio con mantequilla y colóquelo con la mantequilla hacia abajo para cubrir la mitad superior del molde para hornear.
Yema de huevo, batida	1	10. Agregue 2 tazas de agua.
Agua	2 tazas	11. Tape la olla y cocine durante 25 minutos, empezando a contar cuando el dispositivo de control de presión empieza a sacudirse.
		12. Deje enfriar de manera regular durante 20 minutos.
		13. Saque el molde de hornear de la olla de presión y deje reposar 5 minutos.
		14. Quite el papel aluminio y seque el exceso de agua en la parte superior de la torta.
		15. Pase un cuchillo a todo alrededor del molde para evitar que la torta de queso se pegue en los lados.
		16. Deje enfriar por completo.
		17. Quite el borde del molde y cubra la torta de queso con papel celofán. Refrigere durante 4 a 8 horas.

SOMMAIRE

Précautions importantes	p 35
Description	p 37
Caractéristiques	p 37
Sources de chaleur compatibles	p 37
Pièces détachées	p 37
Instructions d'utilisation	p 38
Ouverture	p 38
Fermeture	p 38
Remplissage Minimum	p 38
Remplissage Maximum	p 38
Instructions de préparation des aliments	p 38
Première utilisation	p 39
Avant la cuisson	p 39
Pendant la cuisson	p 40
Fin de cuisson	p 40
Nettoyage et entretien	p 41
Nettoyage de l'autocuiseur	p 41
Sécurité	p 42
Recommandations à l'utilisation	p 43
Garantie	p 43
Environnement	p 44
Mirro/Imusa répond à vos questions	p 45
Table des temps de cuisson	p 46
Recettes	p 47

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivi :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Soyez très vigilant pendant l'utilisation surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
4. Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
5. Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, au besoin.
6. Assurez-vous régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les au besoin.
7. N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui pour lequel il est destiné.
8. Votre autocuiseur cuit sous pression. Vous risquez de vous ébouillanter si vous utilisez votre appareil de façon inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Lire les instructions d'utilisation.
9. Cet autocuiseur n'est pas destiné à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'autocuiseur par une personne responsable de leur sécurité.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'autocuiseur peut provoquer un incendie ou des blessures.
11. Ne pas remplir l'autocuiseur 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 au-delà du 1/3 de sa capacité. Le surremplissage pourrait entraîner l'obstruction de la soupape d'aération et une pression excessive. Lire les instructions de préparation des aliments.
12. 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.
13. 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.
14. Avant chaque utilisation, toujours vérifier que tous les dispositifs d'évacuation de la pression de l'autocuiseur ne sont pas obstrués. Vérifier que le piston* de la soupape de sécurité (D) est mobile. Vérifier que le joint de couvercle (H) est placé sous chacune des encoches du couvercle.
15. Ne jamais préparer de recette à base de lait animal dans l'autocuiseur.
16. 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.
17. Ne pas ouvrir l'autocuiseur tant qu'il est encore chaud et que la pression interne

FR

n'est pas entièrement évacuée. Toute pression dans l'autocuiseur présente un danger. Lire les instructions d'utilisation. Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. L'indicateur de pression doit être en position basse.

18. Ne pas frire dans l'huile sous pression. Ne pas laisser l'autocuiseur sans surveillance si de l'huile ou des graisses y chauffent. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter sa température suffisamment pour qu'elle s'enflamme.
19. Lorsque la pression normale d'utilisation est atteinte, baisser le feu pour éviter que le liquide, qui forme la vapeur, ne s'évapore complètement. Veiller au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide ainsi que la non-obstruction du conduit d'évacuation vapeur.
20. Toujours avoir au moins 8,5 oz de liquide dans l'autocuiseur. Lire les instructions d'utilisation. Ne jamais utiliser votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
21. 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.
22. Si une partie de l'autocuiseur est cassée ou fissurée, ne jamais essayer d'ouvrir l'appareil s'il est en marche. Fermer le feu et laisser l'autocuiseur refroidir complètement avant de le déplacer ou d'ouvrir le couvercle. Ne pas réutiliser l'autocuiseur ; l'apporter dans un centre de service agréé Mirro-Imusa pour réparation. Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien. N'utilisez que des pièces d'origine Mirro-Imusa correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Mirro-Imusa. Changer le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure. Pour ranger votre autocuiseur : retourner le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint du couvercle. Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé Mirro-Imusa après 10 ans d'utilisation.
23. Ne jamais mettre de feuille de papier aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
24. Utiliser la (les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
25. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode « Autocuiseur », puis effectuer une décompression rapide dans l'eau froide.
26. Si l'indicateur de pression (C) ne descend pas, placer votre autocuiseur dans l'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
27. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide.
28. Ne pas utiliser votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés, avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
29. Nettoyer et rincer votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation. Ne jamais utiliser d'eau de javel ou de produits chlorés qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau. Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (H) au lave-vaisselle.

CONSERVER 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 du couvercle |
| D | -Soupape de sécurité | I | -Poignée courte de la cuve |
| E | -Poignée longue du couvercle | J | -Poignée longue de la cuve |
| F(a) | -Repère de positionnement du couvercle | K | -Cuve |

CARACTÉRISTIQUES

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèles	Matériau de la cuve et du couvercle
4L/4.2Qt	22 cm	17 cm	P26065	Aluminum
5.7L/6Qt	22 cm	17 cm	92160	
6.7L/7Qt	22 cm	17 cm	P26064	
7.6L/8Qt	24 cm	18 cm	92180	
9L/9.5Qt	24 cm	18 cm	P26037	

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

SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES

GAZ

SERPENTIN



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

PIÈCES DÉTACHÉES

La pièce détachée		Référence
Joint	4.2Qt/6Qt/7Qt	US-7117001181
	8Qt/9.5Qt	US-7117001186

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Votre autocuiseur cuit sous pression. Vous risquez de vous ébouillanter si vous utilisez votre appareil de façon inadéquate. Assurez vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Ne pas ouvrir l'autocuiseur tant qu'il est encore chaud et que la pression interne n'est pas entièrement évacuée. Toute pression dans l'autocuiseur présente un danger. Toujours avoir au moins 8,5 oz de liquide dans l'autocuiseur.

■ OUVERTURE

Tenez la poignée longue de la cuve (J) avec votre main gauche tout en tournant la poignée longue du couvercle (E) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, avec votre main droite, jusqu'à l'ouverture. - Fig. 1. Soulevez ensuite le couvercle.

■ FERMETURE

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères (F(a) et F(b)) de positionnement du couvercle.
- Appuyez sur le couvercle à l'opposé de la poignée - Fig. 2.
- Tenez la poignée longue de la cuve (J) d'une main tout en tournant de l'autre main la poignée longue du couvercle (E) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la fermeture - Fig. 3.

■ REMPLISSAGE MINIMUM

- Versez toujours une quantité minimale de liquide égale à 250 ml (1 tasse) - Fig. 4.

■ REMPLISSAGE MAXIMUM

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig. 4.
- Pour certains aliments**
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre autocuiseur au delà du tiers de sa capacité.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Ne pas remplir l'autocuiseur 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 au-delà du 1/3 de sa capacité. Le surremplissage pourrait entraîner l'obstruction de la soupape d'aération et une pression excessive.

■ PREMIÈRE UTILISATION

- Remplissez la cuve d'eau jusqu'aux 2/3 - Fig. 4.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) sur le conduit d'évacuation de la vapeur (B) - Fig. 5.
- Fermez l'autocuiseur - Fig. 2 - 3.
- 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.
- Mettez l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (C) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Soulevez la soupape de fonctionnement avec une fourchette (Fig. 6) pour vous assurer que la pression interne est tombée. Si aucune vapeur ne s'échappe, retirez la soupape de fonctionnement - Fig. 5. S'il y a encore de la vapeur, remettez le produit sous l'eau froide.
- Ouvrez l'autocuiseur - Fig. 1.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.
- Remarque : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère pas la qualité du métal. Pour supprimer ces dépôts de tartre, vous pouvez utiliser une éponge avec du vinaigre dilué.

■ AVANT LA CUISSON

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) et le filtre (G) - Fig 11-12 puis vérifiez à l'oeil et à la lumière du jour que ni le conduit d'évacuation de la vapeur (B), ni le filtre ne sont obstrués - Fig. 13. Au besoin, nettoyez-les avec un cure-dent.
- Assurez-vous que la soupape de sécurité (D) est propre. Voir le paragraphe « Nettoyage et entretien ». Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la pièce située à l'intérieur du couvercle. Elle doit s'enfoncer sans difficulté - Fig. 7.
- Remettez la soupape de fonctionnement (A).
- Fermez l'autocuiseur - Fig. 3.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

■ PENDANT LA CUISSON

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

■ FIN DE CUISSON

Pour libérer la vapeur :

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

• Rapide :

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

• Lente:

Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante pendant 5 min., puis mettez-le sous l'eau froide du robinet pour faire tomber la pression résiduelle.

Lorsque la pression est tombée, l'air pénètre dans l'autocuiseur et laisse s'échapper un sifflement.

Après le refroidissement de l'autocuiseur, soulevez la soupape de fonctionnement (A) avec une fourchette (Fig. 6) pour vous assurer que la pression interne est tombée. Si c'est le cas, enlevez le régulateur de pression. Si de la vapeur s'échappe du conduit, l'autocuiseur est encore sous pression. Remettez l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet jusqu'à ce que la pression soit complètement tombée. Ouvrez l'autocuiseur.

Mise en garde : ne forcez jamais en tentant d'ouvrir le couvercle de force. Il est possible que la pression ne soit pas complètement tombée. Continuez de refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide du robinet, jusqu'à la descente de l'indicateur de présence de pression (C).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

■ NETTOYAGE DE L'AUTOCUISEUR

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

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

Ne mettez pas votre autocuiseur au lave-vaisselle.

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

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Utilisez une éponge et un détergent à vaisselle.

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 (H):

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

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) : voir paragraphe « Utilisation de la soupape de fonctionnement ».
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig. 10.

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

- Enlevez la soupape (A) et le filtre.
- Vérifiez le couvercle sous la lumière pour vous assurer que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas obstrué. Au besoin, nettoyez-le à l'aide d'un cure-dent - Fig. 13.

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

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur après 10 ans d'utilisation.

■ SÉCURITÉ

Votre autocuiseur est doté de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Dispositif de sécurité à la fermeture :

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

• Dispositif de sécurité à l'ouverture :

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

- Ne touchez pas à l'indicateur de présence de pression (C) pendant le fonctionnement de l'autocuiseur.

• Deux dispositifs de sécurité contre 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 contre la surpression se déclenche :

• Éteignez la source de chaleur.

• Laissez l'autocuiseur refroidir.

• Ouvrez-le.

• Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit

Pour nettoyer la soupape de sécurité (D) :

• Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.

• Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la pièce qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig. 7. Assurez-vous que le filtre est propre. - Fig. 11-12.

Pour remplacer le joint :

• Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou s'il est endommagé.

• Prenez toujours un joint d'origine Mirro/Imusa correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :

• Retournez le couvercle sur la cuve.

d'évacuation de la vapeur (B), le filtre (G), la soupape de sécurité (D) et le joint (H).

■ RECOMMANDATIONS À L'UTILISATION

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.

3 - Comme avec tout appareil de cuisson, soyez très vigilant si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.

4 - Attention au jet de vapeur.

5 - Pour déplacer l'autocuiseur, servez-vous des deux poignées de la cuve.

6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.

7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés qui pourraient altérer la qualité de l'aluminium.

8 - Ne mettez pas le couvercle au lave-vaisselle. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.

9 - Changez le joint tous les ans.

10 - Le nettoyage de votre autocuiseur doit se faire à froid, l'appareil vide.

11 - Il est impératif de faire inspecter votre autocuiseur après 10 ans d'utilisation.

■ GARANTIE

• Ce produit Mirro-Imusa® est garanti contre les défauts de fabrication et matériel pendant une période d'UN AN à compter de la date à laquelle le produit est acheté à l'origine. Les garanties ne seront acceptées qu'avec le reçu original. Cette garantie ne s'applique pas au remplacement des pièces ou des dommages au produit résultant d'une mauvaise utilisation, d'accidents ou modifications du produit. Mirro-Imusa® NE SERA PAS RESPONSABLE POUR DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, QUELLE QU'EN SOIT LA CAUSE. Certains États n'autorisent pas l'inclusion ou la limitation des frais accessoires ou les dommages consécutifs, de sorte que l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Si une réparation s'avère nécessaire pendant la période de garantie, veuillez contactez-nous du lundi au vendredi, de 8h à 17h EST au 1-800-805-2501

www.imusausa.com

IMUSA/MIRRO - Service Client

Doral, FL

1-800-850-2501

Lundi-Vendredi 8:00 a.m. – 5:00 p.m.

■ ENVIRONNEMENT



Participons à la protection de l'environnement !

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

MIRRO/IMUSA RÉPOND À VOS QUESTIONS

Problèmes	Recommandations
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur.
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 est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas endommagés.
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, passez votre appareil sous l'eau froide, puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement, le filtre et le conduit d'évacuation de vapeur - Fig. 11 et assurez-vous que la pièce de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez si l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, faites décompresser l'autocuiseur en le passant sous l'eau froide.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON

■ VIANDES - POISSONS

	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

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

*: Selon le modèle * Aliment dans le panier vapeur ** Aliment dans l'eau

Recettes

Ribs de bœuf sauce barbecue

Pour 4 pers. 4,2 Qt	Pour 8 pers. 6 / 9,5 Qt	Ingrédients
3 lbs.	6 lbs.	Ribs de bœuf
2 tbsp.	3 tbsp.	Graisse de bacon
2 tbsp.	¼ cup	Oignons émincés
1 tbsp.	2 tbsp.	Poivrons vert émincés
1 cup	2 cups	Ketchup
1 tsp.	2 tsp.	Sel
1 tsp.	2 tsp.	Graines de céleri
2 tbsp.	¼ cup	Sucre brun
2 tbsp.	¼ cup	Jus de citron
2 tsp.	1 tbsp.	Moutarde en poudre
2 cups	3 ½ cups	Eau

1. Faites revenir les ribs dans la graisse de bacon dans votre autocuiseur. Jetez l'excès de matière grasse.
2. Mélangez les ingrédients restants ensemble et versez sur la viande.
3. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire pendant 40 – 50 minutes.
4. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
5. Épaississez la sauce avec 1 cuillère à soupe de farine mélangez à 1/4 d'une tasse d'eau pour chaque tasse de sauce.

Ragoût de bœuf

Pour 4-6 pers. 4,2 Qt	Pour 8-12 pers. 6 / 9,5 Qt	Ingrédients
1 ½ lbs.	3 lbs.	Viande de ragoût de bœuf (cubes de 1 inch)
1 tbsp.	2 tbsp.	Matière grasse
1 tsp.	2 tsp.	Sel
Dash	¼ tsp.	Poivre
¼ tsp.	½ tsp.	Paprika
3 cups	3 ½ cups	Eau
½ cup	1 cup	Oignons émincés
4	8	Carottes entières
4	8	Pommes de terre, moyennes, coupées en deux

1. Faites revenir le bœuf dans la matière grasse à l'autocuiseur. Assaisonnez avec sel, poivre et paprika. Ajoutez l'eau.
2. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 15 minutes.
3. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet. Ajoutez les ingrédients restants.
4. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 10 minutes supplémentaires, puis libérez la pression aussi tôt.

Rôti de bœuf braisé

Pour 4-5 pers. Pour 8-10 pers.

4,2 Qt 6 / 9,5 Qt

	Ingrédients
2 lbs.	Rôti de bœuf (épaisseur : 2-3 inches)
1 tbsp.	Matière grasse
1 ½ tsp.	Sel
¼ tsp.	Poivre
2	Oignons, moyens, émincés
2 cups	Eau

1. Faites revenir le rôti bœuf dans la matière grasse à l'autocuiseur.
 2. Assaisonnez avec sel, poivre et paprika. Ajoutez les oignons et l'eau.
 3. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 45-60 minutes.
 4. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
- Ajoutez les ingrédients restants. Servez avec le jus de cuisson.

Chili con carne

Pour 4-5 pers. Pour 8-10 pers.

4,2 Qt 6 / 9,5 Qt

	Ingrédients
1 lb.	Bœuf hachée
½ eup	Oignons émincés
1 tbsp.	Matière grasse
1 tbsp.	Poivrons vert émincés
1 eup	Tomates en conserve
1 tsp.	Sel
½ tsp.	Paprika
1 - 2 tsp.	Poudre de chili
1 1 lb. Can	Haricots rouges en conserve, égouttés (gardez le jus)

1. Dans l'autocuiseur, faites revenir le bœuf et le poivrons dans la matière grasse. Jetez l'excès de matière grasse.
2. Ajoutez les ingrédients restant sauf les haricots rouges. Ajoutez suffisamment d'eau au jus de haricots réservé pour faire 3 tasses. (Utilisez 6 tasses pour la recette 6 / 8 Qt). Ajoutez-les dans l'autocuiseur. Concassez les tomates.
3. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 10 minutes.
4. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
5. Ajoutez les haricots rouges et mijoter quelques minutes.

Poitrine de bœuf et chou

Pour 4 pers. Pour 8 pers.

4,2 Qt 6 / 9,5 Qt

	Ingrédients
2 lbs.	Poitrine de bœuf salée
3 cups	Eau
4	Carottes
4	Pommes de terre, moyennes, coupées en deux
4	Quartiers de chou
4	Petits oignons entiers

1. Placer la poitrine de bœuf dans l'autocuiseur. Ajoutez l'eau.
2. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 60 minutes.
3. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
4. Ajoutez les ingrédients restants.
5. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 8 - 10 minutes, puis libérez la pression aussitôt.

Escalopes de veau

Pour 4-5 pers. Pour 8-10 pers.

4,2 Qt 6 / 9,5 Qt

	Ingrédients
1 ¼ lbs.	Escalope de veau - ½ inch d'épaisseur
3 tbsp.	Farine
1 tsp.	Sel
Dash	Poivre
½ tsp.	Paprika
3 tbsp.	Matière grasse
1	Gousse d'ail hachée
1	Oignons moyens émincés
½ tsp.	Moutarde en poudre
3 cups	Jus de tomate
½ cup	Champignons émincés
2 tbsp.	Persil haché

1. Coupez le veau en morceaux
2. Mélanger la farine, le sel, le poivre et le paprika ; saupoudrez ce mélange sur le veau.
3. Faites chauffer la matière grasse dans l'autocuiseur et faites revenir le veau. Ajoutez les ingrédients restants sauf les champignons et le persil.
4. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 12 - 15 minutes.
5. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
6. Incorporez les champignons et le persil et laissez cuire quelques minutes sans couvrir.

Côtelettes de porc et riz brun

Pour 4 pers. Pour 8 pers.

4,2 Qt 6 / 9,5 Qt

	Ingrédients
4	Côtelettes de porc - ½ in. d'épaisseur.
1 tbsp.	Matière grasse
1 cup	Riz, non cuit
1 1 lb. can	Tomates en conserve
1 tsp.	Sel
¼ tsp.	Poivre
¼ tsp.	Poudre de chili
2 tbsp.	Oignons émincés
3 tbsp.	Poivrons vert émincés
2 cups	Eau

1. Faites revenir les côtelettes dans la matière grasse dans l'autocuiseur. Retirez.
2. Placez le riz dans la matière grasse chaude. Remuez constamment jusqu'à coloration.
3. Ajoutez les tomates (avec le jus) et les ingrédients restants. Remuez bien, concassez les tomates. Ajoutez les côtelettes de porc et l'eau.
4. Fermez l'autocuiseur et portez à pression à feu modéré. Dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 12 minutes.
5. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.

Crevettes créoles

Pour 6 pers.	Pour 12 pers.
4,2 Qt	6 / 9,5 Qt
½ lb.	1 lb.
½ cup	1 cup
½ cup	1 cup
1	2
1 tbsp.	2 tbsp.
1 1 lb. can	2 1 lb. cans
1 8oz. can	2 8oz. cans
1 ½ tsp.	1 tbsp.
1 tsp.	2 tsp.
½ tsp.	1 tsp.
1 tbsp.	2 tbsp.
Dash	Dash
½ cup	1 cup
1 tbsp.	2 tbsp.
½ cup	1 cup

Ingrédients

Crevettes cuites ou en conserve
Oignon en dés
Céleri en dés
Persil haché
Matière grasse
Tomates en conserve
Sauce tomate
Sel
Sucre
Poudre de chili
Sauce Worcestershire
Sauce aux piments rouges
Poivrons verts en dés
Fécule de maïs
Eau

1. Faites cuire les oignons, le céleri et le persil dans la matière grasse dans l'autocuiseur jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas colorés.
2. Ajoutez les tomates (avec le jus), la sauce tomate, l'assaisonnement, les poivrons verts, les sauces et les crevettes.
3. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 3 minutes. Réduisez la pression instantanément.
4. Mélangez la fécule de maïs et l'eau. Incorporez progressivement au créole. Faites cuire jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Servir sur du riz.

Haricots cuits

Pour 4 pers.	Pour 8 pers.
4,2 Qt	6 / 9,5 Qt
1 lb.	2 lbs.
4 cups	8 cups
3 slices	6 slices
2 tbsp.	¼ cup
¼ cup	½ cup
3 tbsp.	6 tbsp.
1 tsp.	2 tsp.
1 tsp.	2 tsp.
Dash	Dash

Ingrédients

Haricots blancs secs
Eau
Bacon ou porc salé, coupé en pièce de 2 inch
Oignons émincés
Mélasse ou sirop
Sucre brun
Moutarde en poudre
Sel
Poivre

1. Faites chauffer les haricots et l'eau jusqu'à ébullition dans l'autocuiseur ; faites cuire pendant 2 minutes sans couvrir. Retirez du feu ; couvrez et laissez reposer pendant 1 heure.
2. Egouttez les haricots, réservez le jus. Ajoutez suffisamment d'eau au jus des haricots pour faire 4 tasses. Faites 8 tasses pour la recette 6 / 9,5 Qt.
3. Incorporez le bacon et l'oignon aux haricots. Mélangez le jus des haricots et les autres ingrédients ; versez sur les haricots.
4. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 25 minutes.
5. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.

Gombo au poulet

Pour 4 pers.	Pour 8 pers.
4,2 Qt	6 / 9,5 Qt
2 ½ lbs.	3 ½ lbs.
¼ cup	¼ cup
½ tsp.	½ tsp.
¼ tsp.	¼ tsp.
2 tbsp.	4 tbsp.
¼ cup	½ cup
1 tbsp.	2 tbsp.
1 ½ tbsp.	3 tbsp.
1 ¼ cups	2 ½ cups
3 cups	5 cups
1 tsp.	2 tsp.
1 cup	2 cups
¼ cup	1 ½ cups

Ingrédients

Poulet
Farine
Sel
Poivre
Matière grasse
Oignons émincés
Persil haché
Piments émincés
Tomates
Eau
Sel
Okra
Riz cuit

1. Coupez le poulet en morceaux et le saupoudrez de farine, de sel et de poivre.
2. Faites bien revenir le tout dans l'autocuiseur avec les oignons dans la matière grasse chaudes.
3. Ajoutez le persil, le piment, les tomates, l'eau et le sel.
4. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 25 minutes. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
5. Ajoutez les okras et le riz cuit et faites mijoter le tout pendant 5 minutes sans couvrir.

Soupe aux légumes

Pour 4 pers.	Pour 8 pers.
4,2 Qt	6 / 9,5 Qt
1 ½ lbs.	3 lbs.
1 small	1 medium
1 tsp.	2 tsp.
Dash	¼ tsp.
1 ½ qt.	2 ½ qt.
½ cup	1 cup
1 cup	2 cups
1 cup	2 cups
½ cup	1 cup

Ingrédients

Farine de viande osseuse
Oignons émincés
Sel
Poivre
Eau
Carottes émincées
Tomates en conserve
Haricots vert équeutés
Céleri en dés

1. Mettez la farine de viande osseuse, les oignons, le sel, le poivre et l'eau dans l'autocuiseur.
2. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 50 minutes.
3. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet.
4. Retirez la viande et les os. Egouttez le bouillon. Remettez seulement la viande et le bouillon dans l'autocuiseur.
5. Ajoutez les légumes.
6. Fermez l'autocuiseur et dès que la vapeur s'échappe laissez cuire 5 minutes.
7. Laissez refroidir l'autocuiseur normalement pendant 5 minutes, puis placez-le sous le robinet. Saupoudrez de persil haché.

