

MIRRO®

Please Read and Save this Use and Care Manual
Por Favor Lea y Guarde este Instructivo Antes de Usar el Producto

Model/Modelo: MIR-92116, MIR-92122A



Pressure Canner
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

	Page
Important Safeguards.....	3
Learning About your Pressure Canner.....	5
Before your First Use	6
How to use your Pressure Canner	7
Suggested Cooking Guide	10
Getting the Most from your Pressure Canner.....	11
Canning.....	13
Safety Feature.....	19
Troubleshoot.....	20
Care and Cleaning.....	22
Storage and Maintenance.....	23
Need Help?.....	24
Warranty.....	24

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

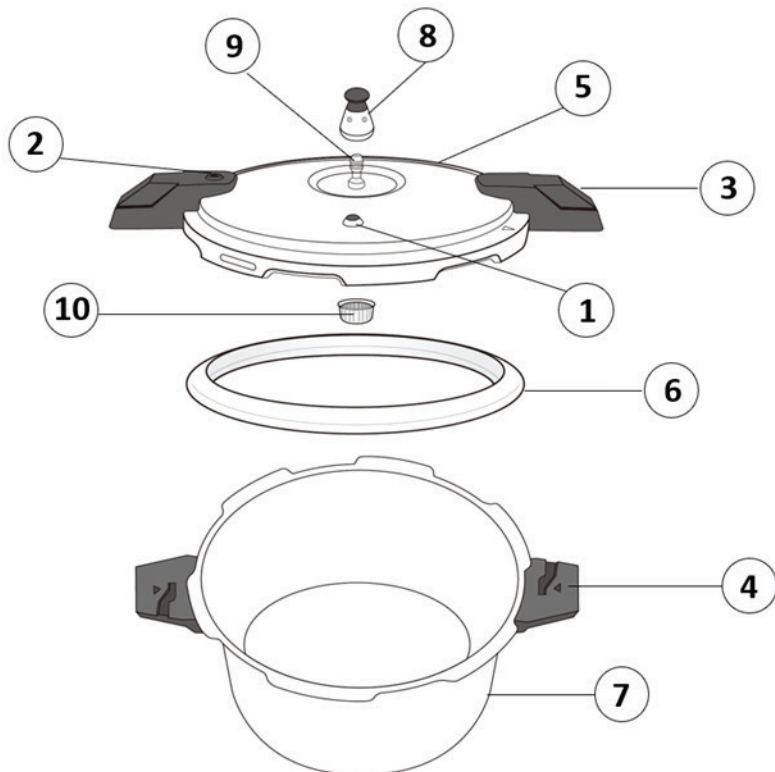
- **Read all instructions before use.**
- Close supervision is necessary when any Pressure Canner is used near children.
- Allow the Pressure Canner to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- This Pressure Canner is not intended for the use by people (including children) with 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 Canner by a person responsible for their safety.
- The use of attachments not recommended by the Pressure Canner manufacturer may cause fire or injuries.
- Do not use the Pressure Canner on an outdoor LP gas burner or gas range over 12,000 BTU's.
- Do not use this Pressure Canner for anything other than its intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not place in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving a Pressure Canner containing hot liquids.
- This Pressure Canner cooks under pressure. Improper use may result in a scalding injury. Make sure the unit is properly closed before operating.
- Do not fill the unit over two thirds full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over one-third full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
- 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 devices. These foods should not be cooked in a Pressure Canner.
- Always make sure that the safety valve, safety lock pin and vent pipe are not blocked before use.
- Always make sure that the safety lock pin is in the open (pressure released) position before attempting to open your Pressure Canner.

- Do not open the Pressure Canner 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.
- Do not use this Pressure Canner for pressure frying with oil.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- Do not place anything on top of the Pressure Canner when the lid is closed, when in use, and when stored.
- Be extremely cautious of any steam when opening and removing the lid.
- Do not touch, cover, or obstruct the safety valve, safety lock pin or pressure regulator on the top of the Pressure Canner as it extremely hot and may cause burns.
- Alcohol vapor is inflammable. Bring alcohol to the boil some two minutes before putting the lid on. Watch over your Pressure Canner when making alcohol-based recipes.
- Never use your Pressure Canner to store acid or salty foods prior to and after cooking for this may damage your Pressure Canner body.
- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the silicone gasket if it becomes hard, deformed, cracked, worn, or pitted. It is recommended that the silicone gasket be replaced at least every two years.
- If during use you notice that any part of your Pressure Canner is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

LEARNING ABOUT YOUR PRESSURE CANNER

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Safety Valve
2. Safety Lock Pin
3. Lid Handle
4. Cooking Pot Handle
5. Lid
6. Silicone Gasket
7. Cooking Pot
8. Helper Handle
9. Pressure Regulator
10. Vent Pipe
11. Vent Pipe Cover

Characteristics

Model#	Capacity	Pot	Base	Material Of pot and lid
MIR-92116	15.1L/16Qt	31cm	24cm	Aluminum
MIR-92122A	20.8L/22Qt	31cm	24cm	

Spare Parts

Model#	Spare Parts	
MSP-92110M	Pressure Regulator	10 psi
MSP-92115M	Pressure Regulator	15 psi
MSP-92516M	Gasket	16 Qt
MSP-9882000M	Gasket	22 Qt

Maximum operating pressure: 103 kPa/15 psi.

BEFORE FIRST USE

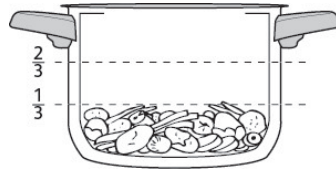
- Remove all packing material and stickers from the product and save the instruction manual.
Caution: Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
- Wash cooking pot and lid with warm sudsy water. Rinse and dry thoroughly.
- Apply a very light coating of cooking oil to the sealing ring and to the underside of the lugs on the Pressure Canner pot to help make the lid easier to open and close.

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.

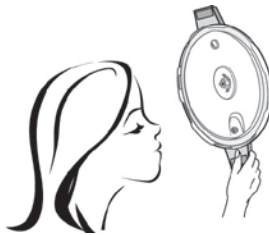
HOW TO USE YOUR PRESSURE COOKER

- Check recipe for specific cooking method and cooking time.
- Pour required amount of liquid into the Pressure Canner, and then add food.

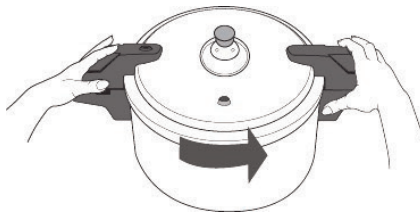
Caution: Never fill your Pressure Canner more than two-thirds full. For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your Pressure Canner more than one-third full.



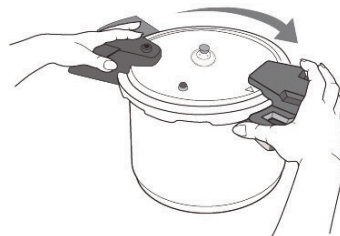
- Look through the vent pipe to be certain that it is clear before placing lid on Pressure Canner body.



- Place lid on Pressure Canner and close securely.
 1. Align the mark ▼ on the lid with the mark ▲ on the cooking pot handle.



2. Push down and then rotate the lid handle clockwise until the lid handle lines up with the cooking pot handle.



- Place the pressure regulator on the vent pipe.

Note: The pressure regulator will fit loosely on the vent pipe; it will not touch the top of the lid.

- Select a high heat setting on your stove.
- Heat the Pressure Canner until the pressure regulator attains a gentle rocking motion and hissing noise.
- When pressure begins to build, the safety lock pin slides up locking the lid. Once the Pressure Canner has sealed, the cooking time begins.

Note: The safety lock pin may move up and down a few times when cooking first begins as it automatically exhausts air from the Pressure Canner. Steam will be noticeable. This is normal.

- The safety lock pin will remain in the up position until pressure is released.
- Adjust the heat as necessary to maintain regulator in a slow rocking motion.

Note: Cook for the length of time indicated in the recipe.

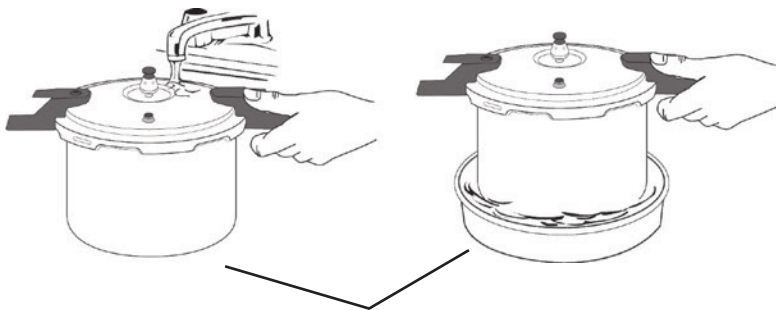
Caution: Never leave your Pressure Canner unattended at high heat settings. It could boil dry, overheat, and cause damage to the Pressure Canner.

- When cooking time is complete, turn off the burner. If using an electric stove, remove Pressure Canner from the burner.
- **Caution:** Lift Pressure Canner when removing it from the burner since sliding it can leave scratches on stovetops. Release pressure according to the recipe and if the instructions say natural release method or cool water release method please go to the pressure release methods section.

Pressure Release Methods

1. **“Natural Release Method” (Slow Pressure Release Method):** set the Pressure Canner aside to cool until pressure is completely reduced.
2. **“Cool Water Release Method” (Fast Pressure Release Method):** cool the Pressure Canner under a running water faucet or pour cold water over it or place it in a pan of cold water until pressure is completely reduced.

Note: Do not set hot Pressure Canner in a molded sink as it could damage the sink. Pressure is completely reduced when the safety lock pin has dropped. If the safety lock pin remains in its raised position, there is still pressure inside the Pressure Canner. Continue to cool until the safety lock pin drops.



Cool Water Released Method

- After the pressure has been released, and the safety lock pin has dropped, carefully remove the pressure regulator.

Note: Always remove the pressure regulator before opening the lid.

- Open the lid by grasping the cooking pot handles with **both** hands and **turn the lid counterclockwise**. **Align the mark ▼ on the lid with the mark ▲ on the cooking pot handles. Then lift the lid.**
- **Caution:** Lift the lid towards you to keep any steam away from you.
- If you cannot turn handles, there still may be some pressure inside the unit. Do not force the lid off. Continue to cool the Pressure Canner until the steam is no longer escaping from the vent pipe, the safety lock pin has dropped, and the lid turns easily.

SUGGESTED COOKING GUIDE

Cooking Timetable

GRAINS (1 CUP)	Wild Rice	22 – 25 minutes
	Brown Rice	15 – 20 minutes
	Long Grain Rice	15 minutes
	Basmati Rice	5 – 7 minutes
BEANS	Black Beans	10 minutes
	Red Beans	15 minutes
	Pinto Beans	20 minutes
	Kidney Beans	10 minutes
	Chickpeas	20 minutes
	Lentils (brown and green)	10 minutes
	Navy Beans	5 minutes
	Black-Eyed Peas	10 minutes
MEAT CUT	Chicken in Pieces (2 – 3 lbs)	10 minutes
	Whole Chicken (2 – 3 lbs)	15 minutes
	Lamb, Leg	40 minutes
	Pork, Ham Pieces	35 minutes
	Beef / Veal, Roast or Brisket	40 minutes
	Meatball	20 minutes
	Cured Beef	60 minutes
	Pork Roast	60 minutes
Pork Ribs	25 minutes	

GETTING THE MOST FROM YOUR PRESSURE CANNER

Dried Beans, other Legumes and Grains

Caution: Never fill the pressure cooker to more than one-third its capacity with beans and legumes, as these foods tend to expand and froth during cooking.

- Clean out any foreign particles. Rinse them with warm water.
- Soak beans in four times their volume of warm water for at least four hours before cooking them. Do not add salt to the water as this hardens the beans and prevents them from absorbing water.

Note: Do not soak dried split lentils.

- After soaking, remove floating beans and shells.
- Strain the water off the beans.
- Rinse them in warm water (this also applies to dried split lentils).
- Put the beans or legumes in the pressure cooker. Add three cups of water for each cup of beans or legumes. Do not add salt; beans and legumes should be seasoned after cooking.
- Add a tablespoon of vegetable oil for each cup of water to eliminate the foam which they produce.
- To add more flavor, cook beans or lentils with some bay leaves, add a small peeled onion and two cloves of garlic.
- Use the natural release method when the cooking period is over.
- Cooking times may vary depending on the quality of the beans or other legumes. If after the recommended cooking time legumes are still hard, continue cooking them with the lid off. If necessary, add water.
- A cup of beans or other legumes yields approximately two cups when cooked.

Fresh and Frozen Vegetables

- Wash all fresh vegetables thoroughly.
- Peel all root vegetables.
- If the approximate cooking time is more than 10 minutes you should use two cups of water.
- You should never fill the pressure cooker to more than two thirds of its capacity.
- When you cook frozen vegetables you must extend the total cooking time by 1 to 2 minutes.
- Use the cold water release method when the cooking period is over.

Dried Fruit

- Put dried fruit in the pressure cooker with 1 cup of water or fruit juice for each cup of dried fruit.
- If you prefer, you can add seasoning or other flavoring.
- Use the cold water release method when the cooking period is over.
- If after the cooking period the fruit is still hard, let it simmer in the cooking pot with the lid removed until it is ready. Add water if necessary.

Seafood and Fish

- Clean and gut fish. Take out all the visible bones.
- Scrub and rinse shellfish in cold water. Soak clams and mussels in a container of cold water with the juice of one lemon, for an hour, to remove sand from them.
- Cooking times can vary depending on the seafood which is cooked.
- If you prefer, add seasoning or flavoring to the cooking liquid.
- Never fill the pressure cooker to more than two thirds of its capacity.
- When you prepare concentrated stock or soup put all the ingredients in the pressure cooker and add water to half its capacity.
- Use the cold water release method when the cooking period is over.

Meat and Poultry

- Remove all the visible fat from the meat or poultry.

Note: Meat and poultry cut up into small pieces which cook more quickly.

- To achieve best results, brown the meat or poultry with 2 to 3 tablespoons of vegetable or olive oil in the pressure cooker with the lid off and before adding the other ingredients. Do not overload the pressure cooker. Brown meat in batches if necessary. Drain off the excess fat and begin as indicated in the recipe.
- Always cook meat and poultry with at least 1/2 cupful of liquid. If the cooking time exceeds 15 minutes, use two cups of liquid. Meats with preservatives or salted meats should be covered by the water.
- When you prepare a concentrated stock or soup, put all the ingredients in the pressure cooker and add water to half its capacity.
- Exact cooking times vary depending on the quality and quantity of the meat which is cooked.

CANNING

NOTE: Pressure canning can only be done using the highest PSI pressure regulator.

WARNING: Read the instructions on pressure cooking before using your Pressure Canner for Canning.

General information on pressure canning:

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

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

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

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

Before canning for the first time, familiarize yourself with the operation of the Pressure Canner:

- Pour 1.9 L/2Qt of water and 1 tbsp. of vinegar in the pressure canner.
- Close the lid and place the highest-pressure regulator on the Vent pipe.
- Place on high heat until the regulator begins to rock.
- Lower the heat so that the regulator rocks lightly.
- Remove the pressure canner from the heat source and let it cool until the pressure has completely dropped.

HOW TO PRESSURE CAN USING GLASS JARS:

CAUTION: Only use standard jars intended for home canning. The name of the manufacturer of these jars is embedded in the glass. Never use jars which contained store-bought products.

Glass Jars:

- Make sure the jars and lids do not have any cracks, chips, or sharp edges. Dispose of any damaged jars and lids.
- Wash the jars and lids in warm sudsy water. Rinse thoroughly.
- Let the jars stand under hot water before filling them. There is no need the sterilize the jars

before pressure canning. Place the metal lids in hot or boiling water according to the manufacturer's instructions.

Ingredients:

- Select fresh, firm ingredients (not overripe). Sort according to size and ripeness.
- Wash and prepare ingredients.
- Put the ingredients into the jars. Most ingredients can be put into the jars while raw. Press down raw ingredients because these tend to shrink when cooked. Ingredients can be pre-cooked or partially pre-cooked before being canned. Warm ingredients should not be pressed down after being filled into jars.
- Finish filling the jars by adding syrup, juice, or water, leaving a space of 2 cm at the top. Add salt (if desired).

Placing Jars in the Pressure Canner:

- Remove air bubbles by sliding a spatula along the inside of the jars.
- Clean the rims of the jars and attach the lids according to the manufacturer's instructions.
- Place the canning rack in the pressure canner and add the recommended amount of hot water for hot pack canning. For cold pack canning, use room temperature water. Add 1 tbspc. of vinegar or cream of tartar to prevent the water from staining the interior of the pressure canner.
- Place the jars on the canning rack in the pressure canner. It does not matter if the jars touch each other. Warning: Always place jars on canning rack; never place jars directly on the bottom of pressure canner or on other jars.

Note: the 22Qt-litre pressure canner comes with two canning racks and allows one rack to be placed above the other, making it possible to process 2 rows of 250 ml (= 8oz) and 500 ml (= 16 oz) jars. Place one rack at the bottom of the pressure canner and the other on the first row of jars.

- Close the pressure canner. When properly closed, the lid and pot handles are aligned.
- Having removed the pressure regulator, place the Pressure Canner on high heat until steam begins to exit the vent pipe. Continue letting Pressure Canner release steam for 10 minutes.
- After 10 minutes, place the pressure regulator back on the vent pipe.

- When the pressure regulator begins to rock strongly, lower the temperature such that the pressure regulator continues to only rock lightly.

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

- The cooking time begins when the pressure regulator starts to rock.
- Once the cooking time is over, turn off the heat source and let the pressure canner cool down.
- **WARNING:** Do not rapidly cool the Pressure Canner by submerging it in water or letting it stand under a tap of running water. Never remove the operating valve to reduce pressure.
- Once the pressure has dropped completely, remove the pressure regulator with a fork and remove the lid carefully.
- **WARNING:** Steam may cause scalding and the pressure regulator may be very hot. Protect your hands with oven mitts.
- **Note:** You may hear a whistling noise when moving the pressure regulator. If no steam exits the Pressure Canner, this is caused by air re-entering the device.

Removing the Jars from the Pressure Canner:

- Remove the jars with a jar tong. Place them on a hot plate/trivet or several folded dish towels.
- **WARNING:** Never place the hot jars on a cold or wet surface, this could cause them to break.
- Seal the jars if they do not gasket automatically. Even if no liquid has escaped during the canning process, gasket the jar as it is. Do not add liquid, as this would mean having to restart the canning process from the beginning. Fruits and vegetables that are not completely covered by the liquid may turn brown, but they will be properly preserved.
- Let the jars cool. Keep the jars upright and away from any drafts.
- After 12 hours, remove the screw-on metal rings from the jars.
- **Caution:** If a ring is difficult to remove, cover it with a hot, damp towel for 1 minute to make the metal expand. After 1 minute, the ring should come off easily. If the ring still does not come off easily, leave it in place.
- **WARNING:** Never remove rings with force. You risk breaking the gasket.
- Make sure the jars do not have any leaks and that the seals are airtight. If the lid is made of metal, make sure it is air-tight by tapping it lightly with a spoon. If this makes a clear sound, the jar is

well sealed. If the lid domes towards the inside and does not budge when it is tapped, this also indicates that the gasket is airtight.

- **WARNING:** If a jar is not sealed or has a leak, use its contents immediately or restart the canning process within 24 hours.
- Wipe the jars with a damp cloth and then dry them. Attach labels displaying the date and contents. Keep the jars in a cold, dry place.
- **WARNING:** The jars should not be exposed to freezing conditions, as this may cause the liquid to expand and break the glass.

Pressure Canning Meat and Fish

Capacity of the canner	Quantity of water in the canner	Capacity of the canner (jars)			
		8 oz 250 ml	16 oz 500 ml	16 oz (500ml) wide mouth	32 oz 1L
16 Qt	2 1/2 Qt	10 Jars	8Jars	7 Jars	5 Jars
22 Qt	2 1/2 Qt	24* Jars	18* Jars	16* Jars	7 Jars

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

Amount of salt needed for canning vegetables and meats

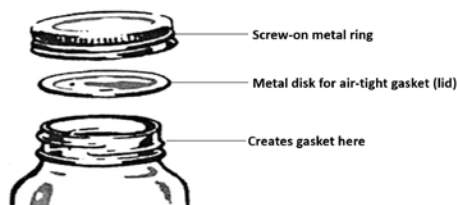
Size of Jar	Salt
8 oz (250 ml)	1/4 tsp.
16 oz (500 ml)	1/2 tsp.
32 oz (1L)	1tsp.

Use of Jars

Carefully follow the instructions given by the lid manufacturer.

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

- Fill the jar. Wipe down the rim.
- Place the metal disks in hot or boiling water according to the manufacturer's instructions.
- Place the disk on the jar, making sure that it is placed directly on the glass and creating an air-tight gasket.



- Screw on the ring using only the strength of your hands. Do not use any tools to screw the ring closed. If the ring is screwed too tightly, this may cause the disk to warp.
- This jar seals itself automatically. Do not retighten the ring once the jar is removed from the pressure canner.

know how to detect spoiled foods

- A leaky jar or a damaged lid are signs that the jar's contents may have spoiled. Check if the contents have an odd color or give off a strange smell. Never taste food you think is spoiled. Dispose of immediately. Certain foods may contain botulinum toxin (causing botulism) even if their smell and taste appear normal. For this reason, boil non-acidic vegetables and meats for 10 minutes before eating. Other canned foods should also be boiled before being eaten.



SAFETY FEATURES

Your Pressure Canner is fitted with several safety features:

- Safe closure feature: If the device has not been properly closed, the safety lock pin cannot rise and therefore pressure cannot build in the device.
- Safe opening feature: 1) During operation, the safety lock pin rises completely, locking the handles and preventing the Pressure Canner from being opened. This locking system is deactivated when the safety lock pin drops, i.e., when the Pressure Canner is no longer under pressure. 2) Never touch the safety lock pin while the Pressure Canner is in use or while you want to open the lid.
- Overpressure safety features: First feature: the safety valve releases pressure and steam exits horizontally towards the outer lid. Second feature: the gasket allows steam to escape all around the pot.

If one of the overpressure safety features is triggered:

3. Turn off the heat source.
4. Let the Pressure Canner cool down.
5. Open it.
6. Check and clean the pressure regulator, the vent pipe, the vent pipe cover, the safety valve and the gasket.

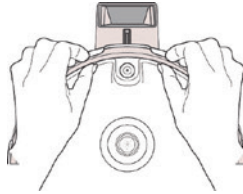
TROUBLESHOOT

Problem	Causes	Solutions
Liquid spills out-of the jars	The jars are overfilled.	When the contents and liquid are brought to a boil, they expand. If there is no more space, the liquid spills out of the jar. Leave a space of 1/2 to 1 in (1.25 to 2.5 cm).
	There are air bubbles trapped in the jar.	When the contents are brought to a boil, the air bubbles force the liquid to spill out of the jar. Before closing the jar, release the trapped air by sliding a plastic spatula along the inside of the jar.
	The pressure level fluctuates during the canning process.	If the cooking temperature is not constant, sudden pressure changes can occur, causing the liquid to spill out. Once the operating valve has begun to rock, make sure the heat source fluctuates, slowly going up and down. Avoid Pressure changes caused by the heat source.
	The pressure drops rapidly after the canning process.	If the pressure is reduced too quickly, for example by placing the Pressure Canner under cold running water or frequently moving the operating valve, the internal pressure may fall too quickly in both the Pressure Canner and the jars, making the liquid spill out. Let the Pressure Canner cool at room temperature. After 40 to 45 minutes, check if the pressure has dropped by moving the operating valve.
The jars break	Supermarket jars having contained store-bought contents were used instead of specialist canning jars.	Only use jars specifically intended for home canning.
	Damaged jars were used.	Used jars may have invisible cracks. The jars may also have been damaged during transport. Each jar must be carefully inspected before being used.

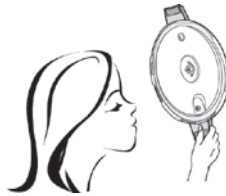
	The jars were placed directly on the bottom of the pressure canner and not on the caning rack.	Always use the canning rack.
	The hot jars were placed on a wet or cold surface, or they were exposed to drafts of air.	Place the jars on a dry, heat-proof surface at room temperature or on a dry, folded kitchen towels. Avoid air drafts.
	The jars were damaged by using a knife to get rid of air bubbles.	Always use a plastic or rubber spatula to get rid of air bubbles.
	Hot jars were placed in cold water. Cold jars were placed in hot water.	Please do not place hot jars in cold water and cold jars in hot water.

CARE AND CLEANING

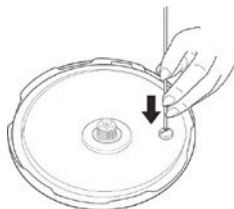
- Allow the Pressure Canner to cool completely before cleaning.
- Always wash the Pressure Canner after use with warm sudsy water using a nylon sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Never use bleach or chlorine products.
- All parts of your Pressure Canner, including the silicone gasket and pressure regulator, are fully immersible for easy cleaning.
- Clean the Pressure Canner with warm sudsy water using a nylon sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Remove the silicone gasket and wash with hot, sudsy water after each use. After cleaning, reinsert the silicone gasket.



- Remove the vent pipe cover and wash with hot, sudsy water after each use. After cleaning, reinsert the vent pipe cover
- To be sure the vent pipe is clear, hold the cover up to the light and look through the vent pipe. Clean it with a small brush or pipe cleaner if it is blocked or partially blocked.



- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water. Check that it works properly by lightly pressing on the plunger which should move without difficulty.



- Do not use any abrasive cleaners or metal pads to clean the Pressure Canner, this can damage the surface.
- Never spray or apply cleaner directly onto or into the Pressure Canner.
- The Pressure Canner is not dishwasher safe.

Note: To remove dark spots from the aluminum, repeat the procedure for “ Before First use” and add 2 tablespoons of baking soda.

STORAGE AND MAINTENANCE

- Always allow the Pressure Canner to completely cool before storing.
- Replace your silicone gasket once every two years or if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use an MIRRO genuine silicone gasket that matches your model of Pressure Canner.
- Turn the lid upside down and place on the pot
- Store your Pressure Canner in a dry location, such as on a tabletop, countertop, or on a cupboard shelf.
- Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

NEED HELP?

For service, repairs, or any questions regarding your appliance, call the number on the last page of this manual. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer. You may also want to consult the website listed on the last page of this manual.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

What does it cover?

- Manufacturer defects in materials or workmanship (returns will only be accepted if due to a manufacturer defect and will not be accepted after 1 year from date of purchase. Returns will only be accepted with original receipt).
- Applies only to products purchased and used in the United States, Hawaii or Alaska.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of purchase.
- Email customerserviceimusa@groupeseb.com, or call 1-800-850-2501.
- If you need parts or accessories, please contact us via email or phone.

Warranty does NOT cover:

- Damage from commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products that have been modified in any way.
- Other accessory items that are packed with the unit.
- Damage due to accidents or repairs.

Índice

	Página
Instrucciones Importantes de Seguridad.....	26
Aprenda Acerca de su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión.....	28
Antes del Primer Uso.....	29
Como Usar su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión.....	30
Método de liberación de Presión.....	32
Guia de Cocción Sugerida.....	33
Como Aprovechar al Máximo su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión.....	34
Conserva de Comida.....	37
Solución de Problemas	44
Cuidado y Limpieza	45
Almacenamiento y Mantenimiento.....	47
¿Necesita Ayuda?.....	48
Garantía.....	48

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**
- Todo aparato usado cerca de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Espere que la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión se enfríe antes de instalar, retirar las partes o limpiarla.
- Esta Olla Para Enlatar y Cocinar 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 Para Enlatar y Cocinar a Presión por y con otra persona presente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar riesgo de incendios o lesiones personales.
- No utilice la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión en un quemador de gas LP para exteriores o que el gas tenga un rango mayor a 12.000 BTU.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el fin previsto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- No coloque dentro de un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar.
- No llene la unidad a más de dos tercios de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o legumbres deshidratadas, no llene la unidad más de un tercio de su capacidad. Un sobrellenado puede causar una obstrucción del tubo de salida de vapor y generar un exceso de presión.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, tales como puré de manzana, arándanos, cebada, harina de avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden formar espuma y obstruir el producto de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión.
- Asegúrese siempre de que las válvulas de funcionamiento y de seguridad no están bloqueadas antes de usar la olla.
- Asegúrese siempre de que la válvula de funcionamiento está en la posición abierta (presión)

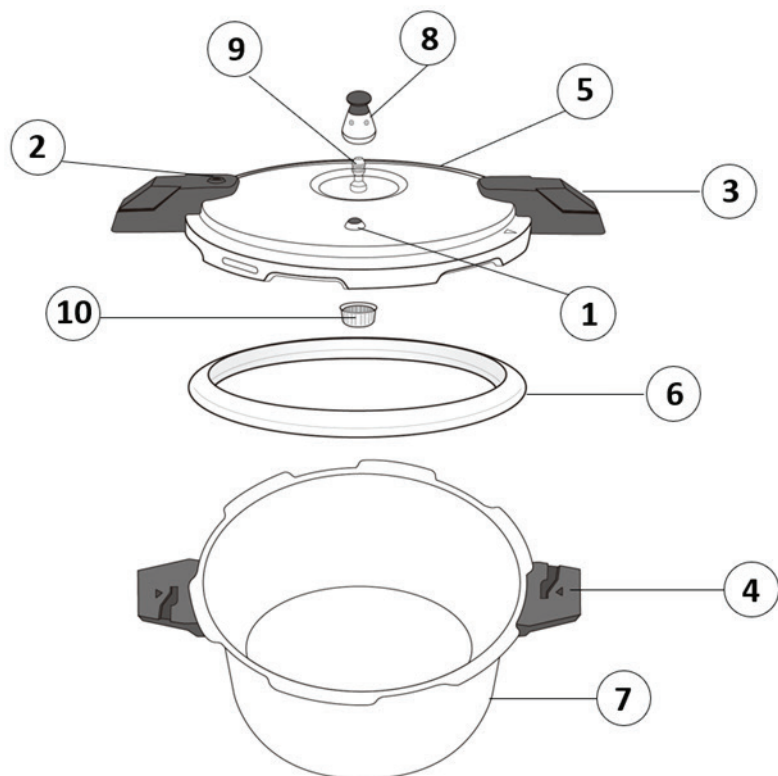
liberada) antes de intentar abrir la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión.

- No abra la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna ha sido liberada. Si las asas no se abren fácilmente, esto indica que la olla sigue estando bajo presión, no forcé su apertura. La presión en la olla puede ser peligrosa.
- No use esta olla para freír.
- Cuando se alcanza la presión de funcionamiento normal, baje la cantidad de calor de la hornilla.
- No coloque ningún objeto encima de la olla cuando la tapa está cerrada, cuando está en uso o cuando se almacena.
- Sea extremadamente cuidadoso con el vapor al abrir la tapa.
- No toque, cubra ni obstruya la válvula de seguridad o la de regular la presión en la parte superior de la olla.
- El vapor de alcohol es inflamable. Dejar que hierva por lo menos 2 minutos antes de poner la tapa. Siempre estar bajo supervisión de la olla al hacer recetas a base de alcohol.
- Nunca utilice la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, esto puede dañar su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión.
- Se recomienda que la empacadura se reemplace al menos cada dos años.
- Si durante el uso note que alguna parte de su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión está rota o agrietada, no intente abrir la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión bajo ningún concepto; apague el calor y déjela sobre la placa hasta que se enfríe completamente antes de moverla o abrir la tapa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

APRENDA ACERCA DE SU OLLA PARA ENLATAR Y COCINAR A PRESION

El producto puede variar ligeramente al ilustrado.



1. Válvula de Seguridad
2. Seguro de Escape
3. Mango de la Tapa
4. Mango de la Olla
5. Tapa
6. Empacadura de Silicón
7. Olla
8. Regulador de Presión
9. Tubo de Ventilación
10. Cobertor del Tubo de Ventilación

Características

Diámetro de base de la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión según el número de modelo

Especificaciones básicas:

Modelo#	Capacidad	Olla	Base	Material de Olla y Tapa
MIR-92116	15.1L/16Qt	31cm	24cm	Aluminum
MIR-92122A	20.8L/22Qt	31cm	24cm	

Accesorios

Modelo#	Piezas de Repuestos	
MSP-92110M	Regulador de Presión	10 psi
MSP-92115M	Regulador de Presión	15 psi
MSP-92516M	Junta	16 Qt
MSP-9882000M	Junta	22 Qt

Presión máxima de funcionamiento: 103 kPa/15 psi.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de empaque y las calcomanías adheridas al producto y conserve el manual de instrucciones.

Advertencia: Rompa todas las bolsas de plástico ya que pueden representar un riesgo para los niños.

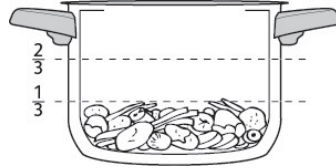
- Lave la Olla y la tapa con agua tibia y jabón. Luego enjuague y seque bien.
- Aplique una capa muy ligera de aceite de cocina en la empacadura de silicón y en la parte inferior del borde en la Olla para ayudar a que la tapa sea más fácil de abrir y cerrar.

Nota: Asomos 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.

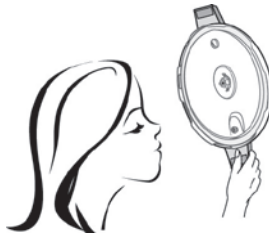
COMO USAR SU OLLA PARA ENLATAR Y COCINAR A PRESIÓN

- Verificar en la receta el método de cocción específico y el tiempo de cocción necesario.
- Vierta la cantidad requerida de líquido en la Olla y luego añada los alimentos.

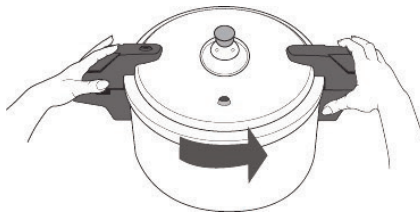
Precaución: Nunca llene la Olla más de dos tercios de su capacidad. Para la comida que se expande durante la cocción, como el arroz o legumbres secas o compota de frutas nunca llene la Olla más de un tercio de su capacidad.



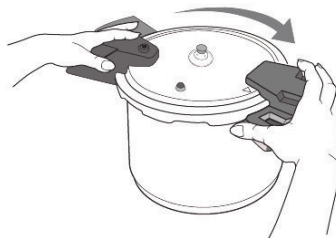
- Mire a través del tubo de ventilación para asegurarse de que está limpio antes de colocar la tapa en la olla.



- Coloque la tapa sobre la Olla y que cierre con seguridad.
1. Alinee la marca en la tapa ▼ con la marca ▲ que se encuentra en los mangos de la olla.



2. Empuje hacia abajo y gire la tapa hacia la derecha hasta que los mangos de la tapa queden sobre los mangos de la olla.



- Coloque el regulador de presión en el tubo de ventilación.

Nota: El regulador de presión se ajusta libremente en el tubo de ventilación, este no toca la parte superior de la tapa.

- Seleccione una temperatura alta de cocción en su cocina.
- Caliente la Olla hasta que el regulador de presión tenga un movimiento suave.
- Cuando la presión comience a aumentar, el seguro de escape se bloqueará. Allí comienza el tiempo de cocción.

Nota: Notara vapor saliendo del seguro de escape. Esto es normal.

- El seguro de escape permanecerá bloqueado hasta que se libere la presión.
- Gradúe la temperatura de la cocina de manera que mantenga un movimiento lento en la perilla reguladora de presión.

Nota: Cocinar según el período de tiempo indicado en la receta.

Advertencia: Nunca deje la Olla sin supervisión. Se podría hervir en seco, sobrecalentarse y causar daños en la olla a presión.

- Cuando el tiempo de cocción se complete, apague la cocina. Si se utiliza una cocina eléctrica, retire la Olla de la hornilla.

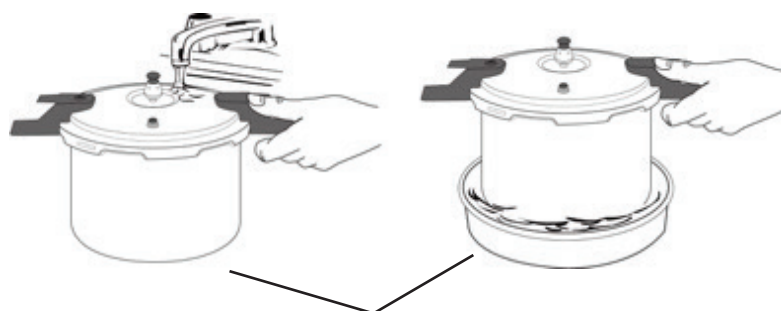
Advertencia: Levante la Olla de la hornilla para evitar dejar rayas sobre la estufa de cocina. Vaya a la sección de métodos de liberación de presión para más información.

METODO DE LIBERACION DE PRESIÓN

- Reducir la presión de acuerdo con la receta, si las instrucciones dicen:
 1. “**Método de liberación de presión Natural**” (**Método para reducir la presión gradualmente**): Coloque la Olla fuera de la hornilla y deje enfriar hasta que la presión se reduzca por completo.
 2. “**Método de liberación de presión con agua fría**” (**Método para reducir la presión Rápidamente**): Enfríe la Olla bajo un grifo de agua y vierta agua fría sobre ella, o colóquela en un recipiente con agua fría hasta que la presión se reduzca por completo.

Nota: No coloque la olla caliente en un fregadero con superficies sensibles al calor, ya que podría dañar el fregadero. La presión se reduce por completo cuando el seguro de escape se ha desbloqueado (posición abajo).

Si el seguro de escape se mantiene en su posición elevada, todavía hay presión dentro de la olla. Continúe enfriando hasta que el seguro de escape baje.



Método de liberación de agua fría

- Después de que la presión ha sido liberada, retire el regulador de presión.

Nota: Siempre retire el regulador de presión antes de abrir la tapa.

- Abra la tapa sujetando los mangos de la olla con una mano y con la otra mano mueva en sentido contrario a las agujas del reloj los mangos de la tapa.

Advertencia: Levante la tapa manteniendo el vapor lejos de usted.

- Si se le dificulta abrir la tapa esto significa que puede haber un poco de presión en la olla. No fuerce la tapa. Continúe enfriando la Olla hasta que el vapor ya no salga del tubo de ventilación, la ventilación de aire ha bajado y la tapa se abre con facilidad.

GUÍA DE COCCIÓN SUGERIDA

Tiempos de Cocción

GRANOS (1 TAZA)	Arroz Salvaje	22-25 minutos
	Arroz integral	15-20 minutos
	Arroz de Grano Largo	15 minutos
	Arroz Basmati	5-7 minutos
FRIJOLES	Frijoles Negros	10 minutos
	Frijoles Rojos	15 minutos
	Frijoles Pintos	20 minutos
	Frijoles Enanos	10 minutos
	Garbanzos	5 minutos
	Lentejas (Marrones y Verdes)	10 minutos
	Frijoles Blancos	5 minutos
	Frijoles Marrones	10 minutos
CARNE CORTADA	Pollo cortado (2-3 lbs.)	10 minutos
	Pollo Entero (2-3 lbs.)	15 minutos
	Pierna de Cordero	40 minutos
	Cerdo, Jamón en Piezas	35 minutos
	Carne de Vaca / Ternera, Asado o Pechuga	40 minutos
	Albóndigas	20 minutos
	Carne de Vaca Curada	60 minutos
	Cerdo Asado	60 minutos
Costillas de Cerdo	25 minutos	

COMO APROVECHAR AL MÁXIMO SU OLLA PARA ENLATAR Y COCINAR A PRESION

Frijoles Secos, Otras Legumbres y Granos

Advertencia: Nunca llene la olla a presión más un tercio de su capacidad con los granos y legumbres, ya que estos alimentos tienden a expandirse y generan espuma durante la cocción.

- Remojar los frijoles en cuatro veces su volumen de agua tibia durante al menos cuatro horas antes de cocinarlos. No agregue sal al agua, ya que endurece los frijoles y les impide la absorción de agua.
- No dejar en remojo las lentejas secas.
- Después del remojo, quitar los granos flotantes y concha.
- Colar el agua de los granos.
- Lavar en agua tibia (esto también se aplica a las lentejas secas).
- Colocar los granos o legumbres en la olla a presión. Añadir tres tazas de agua por cada taza de frijoles o legumbres. No agregue sal; frijoles y legumbres deben ser sazonados después de la cocción.
- Añadir una cucharada de aceite vegetal por cada taza de agua para eliminar la espuma que producen.
- Para añadir más sabor, cocinar los frijoles o lentejas con algunas hojas de laurel y una cebolla pequeña pelada.
- Después de que el tiempo de cocción se complete, libere la presión utilizando el método de liberación natural.
- Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la calidad de los granos u otras legumbres. Si después de cumplirse el tiempo de cocción las legumbres están todavía duras se recomienda continuar la cocción sin la tapa. Si es necesario, añada agua.
- Una taza de frijoles u otras legumbres rinde aproximadamente dos tazas cuando se cocina.

Verduras Frescas y Congeladas

- Lave todas las verduras frescas.
- Pelar todas las raíces de las hortalizas.
- Si el tiempo de cocción aproximado es más de 10 minutos se debe usar dos tazas de agua.

- Nunca se debe llenar la olla a presión a más de dos tercios de su capacidad.
- Al cocinar las verduras congeladas debe extender el tiempo total de cocción entre 1 y 2 minutos.
- Cuando cocine fruta entera o partida en dos utilice el método de liberación con agua fría. Cuando cocine las frutas en rodajas, piezas para hacer puré o conservar, utilice el método de liberación natural.
- Si lo prefiere, añada el azúcar y/o condimentos a la fruta antes o después de la cocción.
- Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la madurez de la fruta
- Utilice el método de liberación con agua fría cuando finalice el período de cocinar. Si después del periodo de cocción de la verdura no es suficiente, se deja hervir en la olla sin la tapa hasta que esté lista. Añada agua si es necesario.

Fruta Seca:

- Poner los frutos secos en la olla de presión con 1 taza de agua o jugo de fruta por cada taza de fruta seca.
- Si lo prefiere, puede agregar condimento u otros aromas.
- Utilice el método de liberación con agua fría cuando finalice el período de cocinar. Si después del periodo de cocción de la fruta no es suficiente, se deja hervir en la olla sin la tapa hasta que esté lista. Añada agua si es necesario.

Mariscos y Pescados

- Limpiar el pescado y el intestino. Sacar todos los huesos visibles.
- Lavar y enjuagar los mariscos en agua fría. Remojar las almejas y mejillones en un recipiente con agua fría con el jugo de un limón, durante una hora, para eliminar la arena de ellos.
- Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de los productos del mar que se cocina.
- Si lo prefiere, añada condimentos o saborizantes en el líquido de cocción.
- Nunca llene la olla de presión a más de dos tercios de su capacidad.
- Cuando prepare caldo concentrado, ponga todos los ingredientes en la olla de presión y agregue agua hasta la mitad de su capacidad.
- Utilice el método de liberación con agua fría cuando el periodo de cocción ha terminado.

Carne y Aves de Corral

- Retire toda la grasa visible de la carne o aves de corral.

Nota: Las carnes y aves se deben cortar en pequeños trozos, para que se cocinen más rápido.

- Para lograr mejores resultados, dore la carne o pollo con 2 a 3 cucharadas de aceite vegetal o de oliva en la olla de presión sin la tapa y antes de añadir el resto de los ingredientes. No sobrecargue la olla de presión. Dore la carne en tandas si es necesario. Escurrir el exceso de grasa y comenzar como se indica en la receta.
- Siempre cocine la carne y aves de corral con al menos 1/2 taza de líquido. Si el tiempo de cocción es superior a 15 minutos, utilizar dos tazas de líquido. Carnes con conservantes o carnes saladas deben ser cubiertos por el agua.
- Nunca llene la olla a presión más de la mitad de su capacidad.
- Cuando se prepara un caldo concentrado o sopa, poner todos los ingredientes en la olla a presión y añadir agua a la mitad de su capacidad.
- Los tiempos exactos de cocción varían dependiendo de la calidad y cantidad de la comida que se cocina.
- Después de que el tiempo de cocción se cumpla, libere la presión utilizando el método de liberación natural.

CONSERVA DE COMIDA

NOTA: La conserva a presión se puede realizar únicamente con el Regulador de Presión de alta presión.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones sobre la cocción a presión antes de usar su Olla Enlatadora a presión para conserva. Información general sobre conserva a presión:

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

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

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

Antes de conservar por primera vez, familiarícese con el funcionamiento de la olla:

- Vierta 1.9 L/2Qt de agua 1 cda. de vinagre en la Olla para Enlatar y cocinar a presión.
- Cierre la tapa y coloque el Regulador de Presión de alta presión en el Tubo de Ventilación.
- Coloque sobre calor alto hasta que el regulador comience a moverse.
- Reduzca el calor a fin de que el regulador se mueva ligeramente.
- Quite la Olla de la fuente de calor y déjelo enfriar hasta que la presión haya disminuido por completo. **NOTA:** a una altura de más de 1000 pies (300 m), aumente la presión 5 psi

CÓMO CONSERVAR A PRESIÓN EN FRASCOS DE VIDRIO:

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

Glass Jars:

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

según las instrucciones del fabricante.

Ingredientes:

- Seleccione ingredientes frescos y de buena calidad (no muy maduros). Ordene según el tamaño y la madurez.
- Lave y prepare los ingredientes.
- Coloque los ingredientes en los frascos. La mayoría de los ingredientes se puede colocar en los frascos cuando están crudos. Presione los ingredientes crudos, dado que tienden a reducir su tamaño cuando se cocinen. Los ingredientes se pueden precocer o cocer parcialmente antes de que se conserven. Los ingredientes tibios no se deben presionar después de colocarse en los frascos.
- Termine de llenar los frascos agregando jarabe, jugo o agua; deje un espacio de 2 cm en la parte superior. Agregue sal (si desea).

Colocación de frascos en la Olla para Enlatar y Cocinar a Presión:

- Quite las burbujas de aire al deslizar una espátula por el interior de los frascos.
- Limpie los bordes de los frascos y coloque las tapas según las instrucciones del fabricante.
- Coloque la rejilla de conserva en el Olla para Enlatar y Cocinar a Presión y agregue la cantidad recomendada de agua caliente para la conserva en envasado caliente. Para conserva en envasado frío, utilice agua a temperatura ambiente. Agregue 1 cda. de vinagre o cremor tártaro para evitar que el agua manche el interior del Olla para Enlatar y Cocinar a Presión.
- Coloque los frascos sobre la rejilla de conserva en el Olla para Enlatar y Cocinar a Presión. No importa si los frascos se tocan entre sí.

NOTA: Su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión de 20,8 litros viene con dos rejillas de conserva y permite que una rejilla se coloque sobre la otra, lo que facilita el proceso de 2 filas de tarros de 250 ml (= 8oz) y 500 ml (= 16 oz). Coloque una rejilla en la parte inferior del Olla y la otra rejilla sobre la primera fila de frascos.

- Cierre la Olla. Cuando está bien cerrada, las asas de la tapa y de la olla están alineadas.
- Una vez que quite el regulador de presión, coloque la Olla sobre calor alto hasta que el vapor comience a salir por la salida de liberación de vapor. Deje que la Olla libere vapor durante 10 minutos.

- Después de 10 minutos, vuelva a colocar el regulador de presión sobre el tubo de ventilación.
- Cuando el regulador de presión comienza a moverse intensamente, disminuya la temperatura de modo que el regulador de presión continúe moviéndose ligeramente.

ADVERTENCIA: Los tiempos de cocción se deben respetar estrictamente y el Olla no se debe colocar cerca de corrientes de aire durante la cocción. Tomará entre 45 y 60 minutos que la conserva se llene por completo en un Olla a presión grande.

- El tiempo de cocción comienza cuando el regulador de presión empieza a moverse.
- Una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor y deje que el Olla se enfríe.

ADVERTENCIA: No enfríe la Olla rápidamente al sumergirla en agua o al dejarla reposar bajo un chorro de agua. Nunca quite la válvula de funcionamiento para reducir la presión. Conservar alimentos toma entre 45 y 60 minutos en una Olla con toda su capacidad.

- Una vez que la presión haya disminuido por completo, quite el regulador de presión con un tenedor. Quite la tapa con cuidado.

ADVERTENCIA: El vapor puede ocasionar quemaduras y puede que el regulador de presión esté muy caliente. Proteja sus manos con guantes.

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

Cómo quitar los frascos de la Olla para Enlatar y Cocinar a Presión:

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

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

- Selle los frascos si no se llenan automáticamente. Incluso si no se ha derramado líquido durante el proceso de conserva, selle el frasco tal como está. No agregue líquido, dado que esto implicaría tener que empezar de nuevo el proceso de conserva desde el comienzo. Es probable que las frutas y vegetales que no están completamente cubiertos por el líquido se tornen marrones, pero se conservarán correctamente.
- Deje que los frascos se enfríen. Coloque los frascos en posición vertical y lejos de corrientes

de aire.

- Después de 12 horas, quite los aros metálicos atornillados de los frascos. Si le resulta difícil quitar un aro, cúbralo con un paño húmedo y caliente durante 1 minuto para que el metal se expanda. Transcurrido 1 minuto, podrá quitar el aro fácilmente. Si aún así no puede quitar el aro fácilmente, déjelo en su lugar.

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

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

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

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

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

Conserva a Presión de Carne y Pescado

Capacidad de la Olla Enlatadora	Cantidad de Agua en la Olla Enlatadora	Capacidad de Frascos			
		8 oz 250 ml	16 oz 500 ml	16 oz (500ml) wide mouth	32 oz 1L
16 Qt	2 1/2 Qt	10 Jars	8Jars	7 Jars	5 Jars
22 Qt	2 1/2 Qt	24* Jars	18* Jars	16* Jars	7 Jars

*Si los frascos tienen doble piso con una segunda rejilla de conserva.

Cantidad de sal necesaria para vegetales y carnes de conserva

Tamaño de Frasco	Sal
8 oz (250 ml)	1/4 tsp.
16 oz (500 ml)	1/2 tsp.
32 oz (1L)	1tsp.

Cómo Cerrar los Frascos

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

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

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



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

Advertencia: sepa cómo detectar alimentos podridos

- Un frasco que gotea o una tapa dañada son indicios de que el contenido del frasco está podrido. Compruebe si el contenido presenta un color extraño o emana un olor raro. Nunca pruebe alimentos que usted considere están podridos. Deséchelos de inmediato. Ciertos alimentos pueden contener toxina botulínica (que causa botulismo) incluso si su olor y sabor parecen ser normales. Por este motivo, hierva carnes y vegetales no ácidos durante 10 minutos antes de comerlos. Otros alimentos conservados también se deben hervir antes de su consumo.



CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Su Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión presenta diversas características de seguridad:

- Característica de cierre seguro: Si el producto no se ha cerrado apropiadamente, el seguro de escape no se puede levantar y, por lo tanto, no se crea presión en el producto
- Característica de abertura segura: 1) Durante el funcionamiento, el seguro de escape se levanta por completo, lo que bloquea las asas y evita que la Olla abra. Este sistema de bloqueo se desactiva cuando el seguro de escape ya no está bajo presión. 2) No toque el seguro de escape mientras utiliza la olla a presión.
- Características de seguridad de exceso de presión: Primera característica: la válvula de seguridad libera presión y el vapor sale en dirección horizontal hacia la tapa externa. Segunda característica: el empacadura de silicón permite que el vapor escape alrededor de la olla.

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

1. Apague la fuente de calor
2. Deje que la Olla para Enlatar y Cocinar a Presión se enfríe
3. Ábrala
4. Compruebe y limpie el regulador de presión, el tubo de ventilación, el cobertor de tubo de ventilación, la válvula de seguridad y la empacadura de silicón.

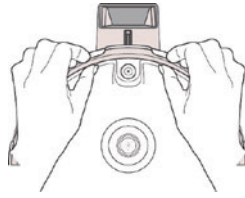
SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Causas	Soluciones
El líquido se derrama de los frascos	Los frascos están rebo-sados.	Cuando el contenido y el líquido hierven, se expanden. Si no hay más espacio, el líquido se derrama fuera del frasco. Deje un espacio de 1/2 a 1 pulgada (1,25 a 2,5 cm).
	Hay burbujas de aire atra-padas en el frasco.	Cuando el contenido se lleva a ebullición, las burbujas de aire obligan a que el líquido se der-rame fuera del frasco. Antes de cerrar el frasco, libere el aire atrapado deslizando una espátula de plástico por el interior del frasco.
	El nivel de presión fluctúa durante el proceso de enlatado.	Si la temperatura de cocción no es constante, pueden ocurrir cambios bruscos de presión, lo que hace que el líquido se derrame. Una vez que la válvula de operación haya comenzado a balancearse, asegúrese de que la fuente de calor fluctúe, subiendo y bajando lentamente. Evite los cambios de presión causados por la fuente de calor.
	La presión cae rápidam-ente después del proceso de enlatado.	Si la presión se reduce demasiado rápido, por ejemplo, colocando la Olla abajo el chorro de agua fría o moviendo con frecuencia la válvula de operación, la presión interna puede caer demasiado rápido tanto en la Olla como en los frascos, haciendo que el líquido se derrame. Deje que la Olla se enfríe a temperatura ambi-ente. Después de 40 a 45 minutos, verifique si la presión ha bajado moviendo la válvula de operación.
los frascos se rompen	Se utilizaron frascos de supermercado que contenían contenido comprado en la tienda en lugar de frascos de conservas especializados.	Utilice únicamente frascos diseñados espe-cíficamente para conservas caseras
	Se utilizaron frascos dañados.	Los frascos usados pueden tener grietas invisibles. Los frascos también pueden haberse dañado durante el transporte. Cada frasco debe ser inspeccionado cui-dadosamente antes de ser utilizado.

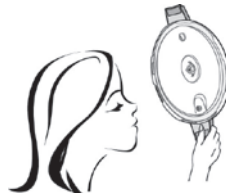
	Los frascos se colocaron directamente en el fondo de la Olla Enlatadora a presión y no en la rejilla para enlatar.	Utilice siempre la rejilla para conservas.
	Los frascos calientes se colocaron sobre una superficie húmeda o fría, o se expusieron a corrientes de aire.	Coloque los frascos sobre una superficie seca y resistente al calor a temperatura ambiente o sobre toallas de cocina dobladas y secas. Evite las corrientes de aire.
	Los frascos se dañaron usando un cuchillo para eliminar las burbujas de aire.	Utilice siempre una espátula de plástico o goma para eliminar las burbujas de aire.
	Los frascos calientes se colocaron en agua fría. Los frascos fríos se colocaron en agua caliente.	No coloque frascos calientes en agua ni frascos fríos en agua caliente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

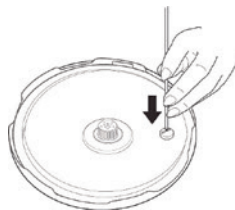
- Dejar que la Olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Siempre lave la Olla después de su uso con agua tibia y jabón con una esponja de nylon. Enjuague y seque completamente.
- Nunca use cloro o productos abrasivos.
- Todas las partes de la Olla Para Enlatar y Cocinar a Presión, incluyendo la empacadura de silicón y el regulador de presión, son completamente sumergibles en agua para facilitar la limpieza.
- Retire la empacadura de silicón y lávela con agua caliente y jabón después de cada uso. Después de la limpieza, vuelva a insertar la empacadura de silicón.



- Para asegurarse de que el tubo de ventilación está limpio, coloque la tapa hacia la luz y mire a través del tubo de ventilación. Limpiarlo con un cepillo pequeño si está bloqueado o parcialmente bloqueado.



- Limpiar la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa colocándola bajo agua. Compruebe que funciona correctamente mediante una ligera presión sobre el verificando que debe moverse sin dificultad.



- No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas metálicas para limpiar la olla ya que puede dañar la superficie.
- Nunca rocíe o aplique limpiadores directamente sobre o dentro de la olla.

Nota: Para eliminar las manchas oscuras del aluminio, repita el procedimiento de “Antes del primer uso” y agregue 2 cucharadas de bicarbonato de sodio.

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Siempre deje enfriar completamente la olla antes de guardarla.
- Reemplace su la empacadura de silicón cada dos años o si presenta daños.
- Siempre use la empacadura de silicón genuina MIRRO que coincida con el modelo de la olla a presión.
- Guarde la Olla para Enlatar y Cocinar a Presión en un lugar seco. Por ejemplo, encima de la mesa, el mostrador o en un estante del armario.
- Adicional a la limpieza recomendada, no se requiere ningún mantenimiento especial.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, llame al número que se encuentra en la parte de atrás de este manual. Por favor, NO devuelva el producto al fabricante. Adicionalmente, puede consultar la página de internet que se encuentra en la parte de atrás de este manual.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

¿Qué cubre la garantía?

Cualquier defecto de materiales o de mano de obra (devoluciones sólo se aceptarán si se debe a un defecto del fabricante, y no serán aceptadas después de 1 año desde la fecha de compra. Devoluciones sólo se aceptarán con el recibo original).

Aplica solo a productos comprados y usados en los Estados Unidos, Hawaii o Alaska.

¿Cómo se obtiene servicio?

Conserve el recibo original de la compra.

Escriba un correo electrónico a customerserviceimusa@groupeseb.com, o llame a 1-800-850-2501.

Si necesita partes o accesorios por favor llámenos o escribanos un correo electrónico.

Esta garantía NO cubre:

- Daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Daños por mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que han sido alterados de alguna manera.
- Otros accesorios empacados con el aparato.
- Daños ocasionados por accidentes o reparaciones.

PRESSURE CANNER

103kPa/15psi

OLLA PARA ENLATAR Y COCINAR A PRESIÓN

**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

If you have any questions, please contact us at:

Si vous avez des questions, veuillez nous contacter à:

Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter à:

Para mayor información puede contactarnos a:

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupeseb.com

www.imusausa.com

MADE IN VIETNAM / FAIT EN VIETNAM/ HECHO EN VIETNAM

MIRRO®