

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-92160PA, MIR-92180PA



Pressure Cooker
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Olla de Presión
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

	Page
Important Safeguards.....	3
Learning About your Pressure Cooker.....	5
Before your First Use	7
How to use your Pressure Cooker	7
Suggested Cooking Guide	10
Getting the Most from your Pressure Cooker.....	11
Care and Cleaning	13
Safety Features.....	14
Storage and Maintenance.....	14
Need Help?.....	15
Warranty.....	15

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 cooker is used near children.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the pressure cooker.
- This pressure cooker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the pressure cooker by a person responsible for their safety.
- The use of attachments not recommended by the pressure cooker manufacturer may cause fire or injuries.
- Do not use pressure cooker on an outdoor LP gas burner or gas range over 12,000 BTU's.
- Do not use this pressure cooker 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 cooker containing hot liquids.
- This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in a scalding injury. Make certain 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 cooker.
- 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 cooker.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been

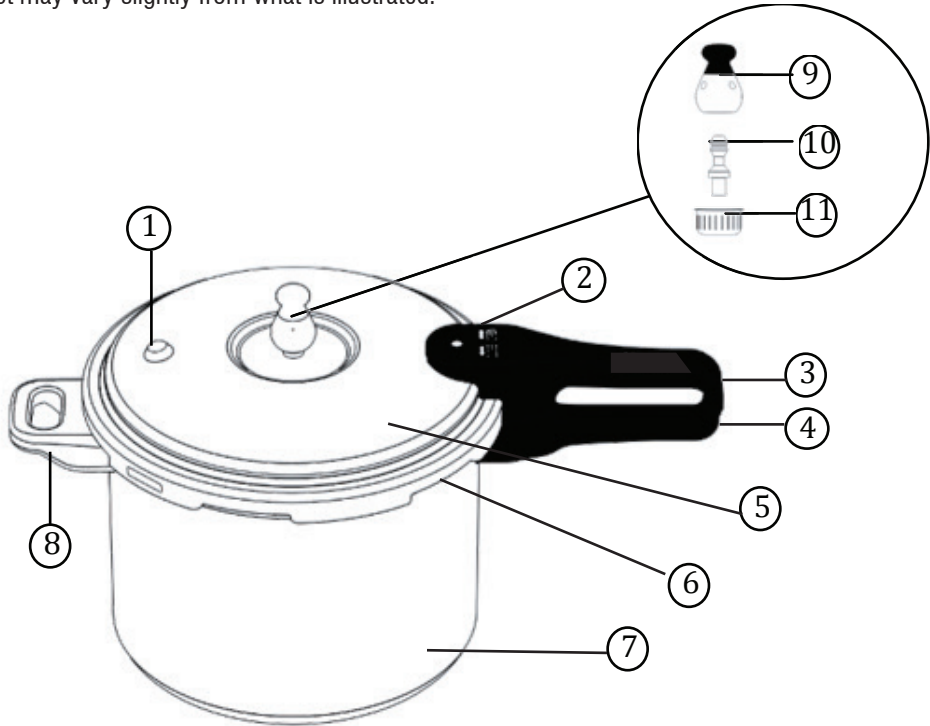
released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

- Do not use this pressure cooker 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 cooker when the lid is closed, when in use and when stored.
- Be extremely cautious of steam when opening the lid.
- Do not touch, cover or obstruct the safety valve, safety lock pin or pressure regulator on the top of the pressure cooker 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 cooker when making alcohol based recipes.
- Never use your pressure cooker to store acid or salty foods prior to and after cooking for this may damage your pressure cooker 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 cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

LEARNING ABOUT YOUR PRESSURE COOKER

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

Capacity	Ø Pot	Ø Bottom	Model	Material Of pot and lid
3.8L/4Qt	18 cm	15 cm	MIR-92140AM	Aluminum
5.7L/6Qt	22 cm	17 cm	MIR-92160PAM	
7.6L/8Qt	24 cm	18 cm	MIR-92180PAM	

Base diameter of the pressure cooker according to model number Basic specifications:
Maximum operating pressure: 69 kPa/10 psi.

Spare Parts

Accessory		Reference Number
Gasket	4Qt	
	6Qt	MSP-92506M
	8Qt	MSP-92508M

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material and stickers from the product and save instruction manual.

Caution: Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

- Fill with water to 2/3 of the pot height.
- Put the pressure regulator in place on the vent pipe.
- Close the pressure cooker.
- Place the pressure cooker on a heat source set to high heat.
- When steam begins to exit the vent pipe, 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 safety lock pin drops down again, the device is no longer under pressure.
- Lift the pressure regulator with a fork to make sure there is no more internal pressure. If no more steam escapes, remove the pressure regulator. If there is still steam coming from the pot, put the pressure cooker back under cold water.
- Open the pressure cooker.
- 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 cooker 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.

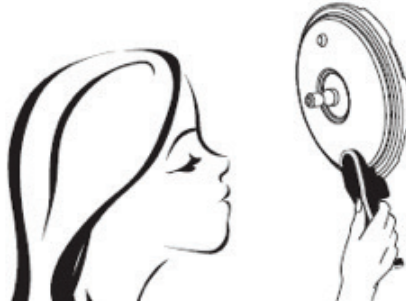
HOW TO USE YOUR PRESSURE COOKER

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

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



- Look through the vent pipe to make certain that it is clear before placing lid on pressure cooker body.



- Place lid on pressure cooker 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 cooker until the pressure regulator attains a gentle rocking motion.
- When pressure begins to build, the safety lock pin slides up locking the lid. Once the pressure cooker 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 cooker. 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.

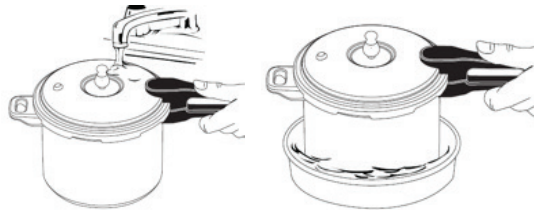
Caution: Never leave your pressure cooker unattended at high heat settings. It could boil dry, overheat, and cause damage to the pressure cooker.

- When cooking time is complete, turn off the burner. If using an electric stove, remove pressure cooker from the burner.

Caution: Lift pressure cooker when removing it from the burner since sliding it can leave scratches on stovetops.

- Release pressure according to the recipe, if the instructions say:
 1. “Natural Release Method” (Slow Pressure Release Method): set the pressure cooker aside to cool until pressure is completely reduced.
 2. “Cool Water Release Method” (Fast Pressure Release Method): cool the pressure cooker 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 cooker 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 cooker. Continue to cool until the safety lock pin drops.



- 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 handle with one hand and with the other hand grasp the lid handle and turn it counterclockwise.

Caution: Lift the lid towards you to keep any steam away from you.

- If you can not turn handle, there still may be some pressure inside the unit. Do not force the lid off. Continue to cool the pressure cooker 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 COOKER

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 adds water to half its capacity.
- Use the cold water release method when the cooking period is over.

Meat and Poultry

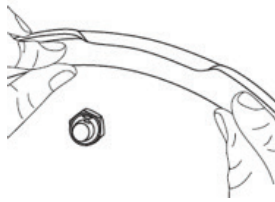
- Remove all the visible fat from the meat or poultry.

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

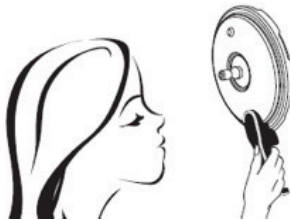
- To achieve best results, brown the meat or poultry with 2 to 3 tablespoons of vegetable or olive oil in the pressure cooker with the lid off and before adding the other ingredients. Do not overload the pressure cooker. Brown meat in batches if necessary. Drain off the excess fat and begin as indicated 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.
- Use the natural release method when the cooking period is over.

CARE AND CLEANING

- Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.
- Always wash the pressure cooker 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 cooker, including the silicone gasket and pressure regulator, are fully immersible for easy cleaning.
- Clean the pressure cooker 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 cooker will damage the surface.
- Never spray or apply cleaner directly onto or into the pressure cooker.
- The pressure cooker is not dishwasher safe.

Note: To remove dark spots from the aluminum, repeat the procedure for “First use” and add 2 tablespoons of baking soda. Never use bleach or products containing chlorine.

SAFET FEATURES

- Your pressure cooker 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:

- During operation, the safety lock pin rises completely, locking the handles and preventing the pressure cooker from being opened. This locking system is deactivated when the safety lock pin drops, i.e., when the pressure cooker is no longer under pressure.
- Never touch the safety lock pin while the pressure cooker is in use or while you want to open the lid.

Two 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:

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Open it.

STORAGE AND MAINTENANCE

- Always allow the pressure cooker to completely cool before storing.
- Replace your silicone gasket once a years or if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use an MIRRO genuine silicone gasket that matches your model of pressure cooker.
- Store your pressure cooker in a dry location, such as on a tabletop, countertop, or on a cupboard shelf.
- Other than 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.....	17
Aprenda Acerca de su Olla de Presión.....	19
Antes de Usar por Primera Vez.....	20
Como Usar su Olla de Presión.....	21
Guía de Cocción Sugerida.....	24
Como Aprovechar al Máximo su Olla de Presión.....	25
Cuidado y Limpieza	28
Características de Seguridad.....	29
Almacenamiento y Mantenimiento.....	30
¿Necesita Ayuda?.....	31
Garantía.....	31

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

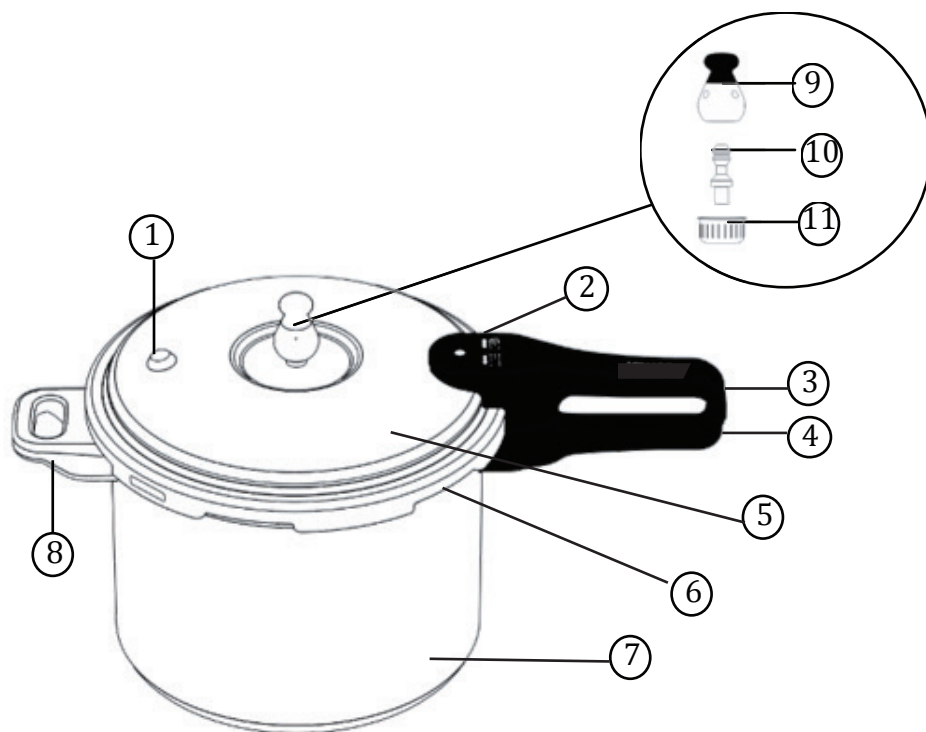
- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**
- Todo aparato usado cerca de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Espere que la olla de presión se enfríe antes de instalar, retirar las partes o limpiarla.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física limitada, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar la olla de presión con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgo de incendio o lesiones personales.
- No utilice la olla 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 dispositivo de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados en una olla 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 a presión.

- No abra la olla de 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. Cualquier presión en la olla puede ser peligroso.
- 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 a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, esto puede dañar su olla de presión.
- Se recomienda que la empacadura se reemplace al menos cada dos años.
- Si durante el uso nota que alguna parte de su olla a presión está rota o agrietada, no intente abrir la olla a presión bajo ningún concepto; apague el calor y déjela sobre la placa hasta que se enfríe completamente antes de moverla o abrir la tapa

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**

APRENDA ACERCA DE SU OLLA DE PRESIÓN

El producto puede variar ligeramente al ilustrado.



1. Válvula de Seguridad
2. Salida de Aire de Seguridad
3. Mango de la Tapa
4. Mango de la olla
5. Tapa
6. Empacadura de Silicón
7. Olla
8. Asa Auxiliar
9. Regulador de Presión
10. Tubo de Ventilación
11. Cobertor del Tubo de Ventilación

Características

Capacidad	Ø Olla	Ø Parte Inferior	Modelo	Material de Olla y Tapa
3.8L/4Qt	18 cm	15 cm	MIR-92140AM	Aluminio
5.7L/6Qt	22 cm	17 cm	MIR-92160PAM	
7.6L/8Qt	24 cm	18 cm	MIR-92180PAM	

Diámetro de base de la olla a presión según el número de modelo específicamente básicas:
Presión máxima de funcionamiento: 69kpa/10 psi.

Piezas de Reemplazo

Accesorios	Número de Referencia	
Empaque	4Qt	
	6Qt	MSP-92506M
	8Qt	MSP-92508M

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- 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.

- Llene la olla con 2/3 de agua.
- Coloque el regulador de presión sobre el tubo de ventilación
- Cierre la olla a presión.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor al máximo.
- Cuando el vapor comience a salir del tubo de ventilación, 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 la salida de aire de seguridad vuelve a bajar, el dispositivo ya no está bajo presión.
- Levante regulador de presión con un tenedor para asegurarse de que no haya presión interna. Si no se escapa más vapor, retire el regulador de presión. Si todavía sale vapor de la olla, ponga

la olla a presión bajo el chorro de agua fría.

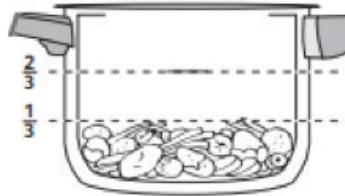
- Abra la olla a presión.
- Lave la olla de presión y la tapa con agua tibia y jabón. Luego enjuague y seque bien.
- Aplique una capa muy ligera de aceite de cocina a la empacadura de silicón y en la parte inferior del borde en la olla a presión para ayudar a que la tapa sea más fácil de abrir y cerrar.

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.

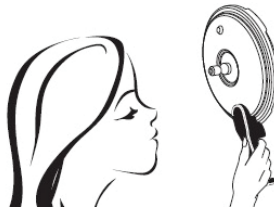
COMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN

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

Precaución: Nunca llene la olla de presión 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 de presión 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 a presión y que cierre con seguridad.
 1. Alinee la marca en la tapa ▲ con la marca ▼ que se encuentra en el mango de la olla.



- Empuje hacia abajo y gire la tapa hacia la derecha hasta que la mango de la tapa quede sobre la mango 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 de presión hasta que el regulador de presión tenga un movimiento suave.
- Cuando la presión comience a aumentar, la salida de aire de seguridad se bloqueará. Allí comienza el tiempo de cocción.

Nota: Notara vapor saliendo de la salida de aire de seguridad. Esto es normal.

- La salida de aire de seguridad permanecerá bloqueada 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 a presión sin supervisión. Se podría hervir en seco, sobrecalentarse y causar daños en la olla a presión.

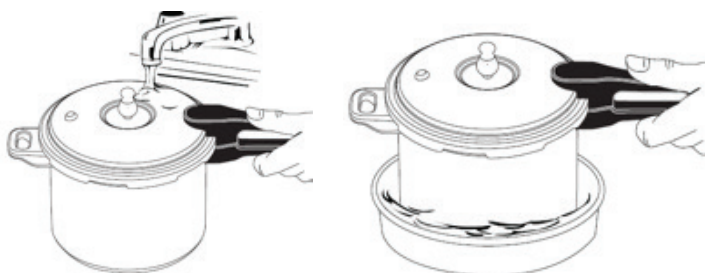
- Cuando el tiempo de cocción se complete, apague la cocina. Si se utiliza una cocina eléctrica, retire la olla de presión de la hornilla.

Advertencia: Levante la olla de presión al retirarla de la hornilla para evitar dejar rayas sobre placa de cocina.

- Reducir la presión de acuerdo con la receta, si las instrucciones dicen:
 - “Método de liberación de presión Natural” (Método para reducir la presión gradualmente): Coloque la olla de presión 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 rápido):
Enfríe la olla de presión 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 la salida de aire de seguridad se ha desbloqueado (posición abajo). Si la salida de aire de seguridad se mantiene en su posición elevada, todavía hay presión dentro de la olla. Continúe enfriando hasta que la salida de aire de seguridad baje.



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

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

- Si la tapa se dificulta para abrir significa que puede haber un poco de presión en la olla. No fuerce la tapa. Continúe enfriando la olla de presión 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 DE PRESIÓN

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

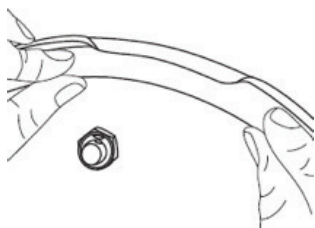
- Retire toda la grasa visible de la carne o aves de corral.

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

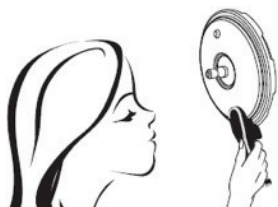
- Para lograr mejores resultados, dore la carne o pollo con 2 a 3 cucharadas de aceite vegetal o de oliva en la olla de presión sin la tapa y antes de añadir el resto de los ingredientes. No sobrecargue la olla de presión. Dore la carne en tandas si es necesario. Escurrir el exceso de grasa y comenzar 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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Dejar que la olla de presión se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Siempre lave la olla de presión 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 de 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.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Su olla a presión presenta diversas características de seguridad:

Característica de cierre seguro:

- Si el dispositivo no se ha cerrado apropiadamente, la salida de aire de seguridad no se puede levantar y, por lo tanto, no se crea presión en el dispositivo

Característica de abertura segura:

- Durante el funcionamiento, la salida de aire de seguridad 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 la salida de aire de seguridad ya no está bajo presión.
- No toque la salida de aire de seguridad mientras utiliza la olla a presión.

Dos 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:

- Apague la fuente de calor
- Deje que la olla a presión se enfríe
- Ábrala;
- 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.

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 de 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 escríbanos 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 COOKER

69kPa/10psi

OLLA DE 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®