

IMUSA®

Please Read and Save this Use and Care Manual

Veuillez lire et sauvegarder ce manuel avant d'utiliser le produit

Por Favor Lea y Guarde este Instructivo Antes de Usar el Producto

MODEL/ MODELE/MODELO: YLLAYL307/LA5, YLLAYL307/LA4



Look for IMUSA USA on
Recherchez IMUSA USA sur
Siguenos en IMUSAUSA



Pressure Cooker
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Autocuiseur/Olla de Presión
MANUEL D'INSTRUCTION/MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

	Page
Important Safeguards.....	3
Learning About your Pressure Cooker.....	5
Before your First Use	6
How to use your Pressure Cooker	6
Suggested Cooking Guide	9
Getting the Most from your Pressure Cooker.....	10
Care and Cleaning	12
Storage and Maintenance.....	13
Need Help?.....	14
Warranty.....	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

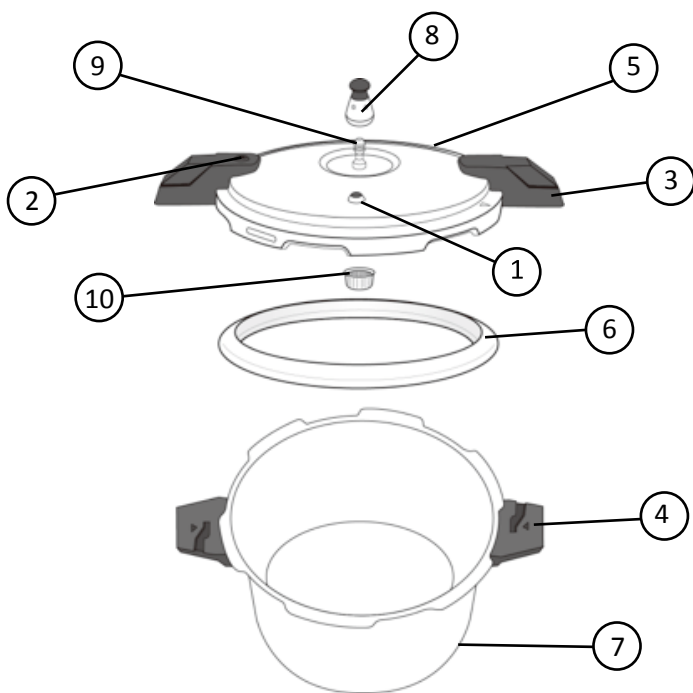
- **Read all instructions before use.**
- Close supervision is necessary when any pressure cooker is used near children.
- Allow the pressure cooker to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning
- This pressure cooker is not intended for the use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the pressure cooker by a person responsible for their safety.
- The use of attachments not recommended by the pressure cooker manufacturer may cause fire or injuries.
- Do not use the 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 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 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.

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. Pressure Regulator
9. Vent Pipe
10. Vent Pipe Cover

BEFORE FIRST USE

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

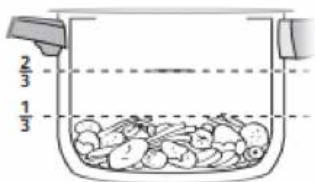
Caution: Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

- 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 cooker pot to help make the lid easier to open and close.

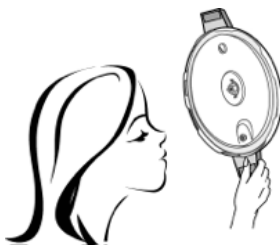
HOW TO USE YOUR PRESSURE COOKER

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

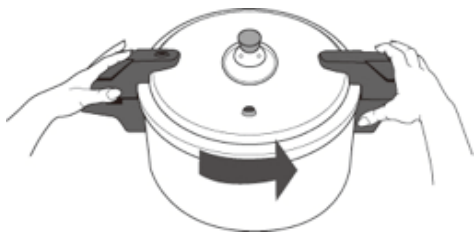
Caution: Never fill your pressure cooker more than two-thirds full. For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your pressure cooker more than one-third full.



- 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 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 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

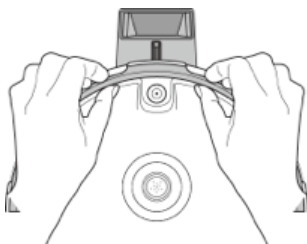
- Clean and gut fish. Take out all the visible bones.
- Scrub and rinse shellfish in cold water. Soak clams and mussels in a container of cold water with the juice of one lemon, for an hour, to remove sand from them.
- Cooking times can vary depending on the seafood which is cooked.
- If you prefer, 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 add water to half its capacity.
- Use the cold water release method when the cooking period is over.

Meat and Poultry

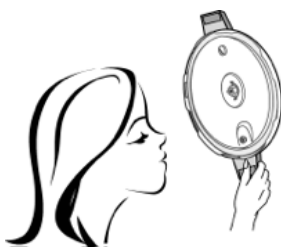
- Remove all the visible fat from the meat or poultry.
Note: Meat and poultry cut up into small pieces which cook more quickly.
- To achieve best results, brown the meat or poultry with 2 to 3 tablespoons of vegetable or olive oil in the pressure cooker with the lid off and before adding the other ingredients. 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.
- Use the natural release method when the cooking period is over.

CARE AND CLEANING

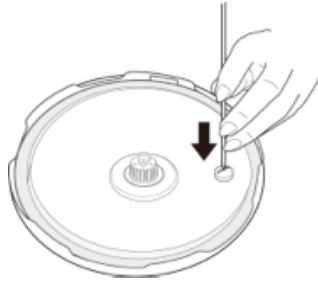
- Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.
- Always wash the pressure cooker after use with warm sudsy water using a nylon sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Never use bleach or chlorine products.
- All parts of your pressure cooker, including the silicone gasket and pressure regulator, 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.

STORAGE AND MAINTENANCE

- Always allow the pressure cooker to completely cool before storing.
- Replace your silicone gasket every two years or if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use an IMUSA 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.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	16
En apprendre davantage sur votre.....	18
Avant d'utiliser pour la première fois.....	19
Comment utiliser votre autocuiseur.....	19
Guide de cuisson suggéré.....	22
Comment tirer le meilleur parti de votre autocuiseur.....	23
Soin et nettoyage.....	25
Stockage et maintenance.....	26
Besoin d'aide	27
Garantie.....	27

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'un autocuiseur est utilisé, certaines mesures de sécurité doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.

- Chaque appareil utilisé à proximité des enfants nécessite la surveillance d'un adulte
- Attendre que l'autocuiseur refroidisse avant de l'installer, de retirer les pièces ou de le nettoyer
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une capacité physique, mentale ou sensorielle limitée et un manque d'expérience ou de connaissances les empêchant d'utiliser l'autocuiseur en toute sécurité sans surveillance ni instruction
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie ou de blessure.
- N'utilisez pas l'autocuiseur dans un brûleur de gaz propane extérieur ou que le gaz a une portée supérieure à 12 000 BTU.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons
- Ne pas placer dans un four chaud.
- Vous devez faire très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut causer des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.
- Ne remplissez pas l'appareil à plus des deux tiers de sa capacité. Lorsque vous faites cuire des aliments qui se développent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'unité plus du tiers de sa capacité. Le remplissage excessif peut provoquer une obstruction du tuyau de sortie de vapeur et générer une pression excessive.
- Attention certains aliments comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe, ou les spaghettis peuvent mousser et cracher, et obstruer les dispositifs de décompression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Assurez-vous toujours que les soupapes de fonctionnement et de sécurité ne sont pas bloquées avant d'utiliser le pot.
- Assurez-vous toujours que la vanne de commande est en position ouverte (pression libérée) avant d'essayer d'ouvrir l'autocuiseur.

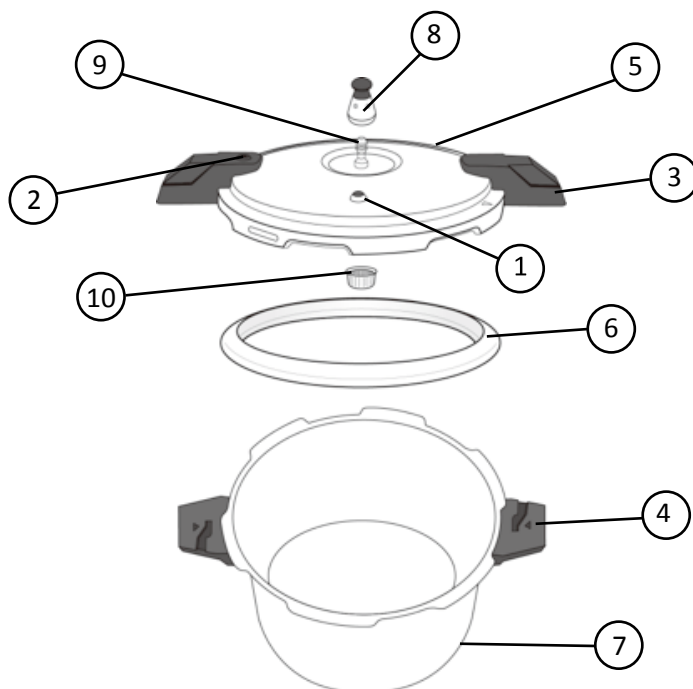
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, diminuez l'intensité de la source de chaleur.
- Ne placez aucun objet sur le pot lorsque le couvercle est fermé, lorsqu'il est utilisé ou lorsqu'il est stocké.
- Soyez extrêmement prudent avec de la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Ne touchez pas, ne recouvrez pas ou n'obstruez pas la soupape de sécurité ou le régulateur de pression sur le dessus de l'autocuiseur car cela est extrêmement chaud et pourrait entraîner des brûlures.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables, laissez bouillir pendant au moins 2 minutes. Avant de mettre le couvercle. Toujours surveiller le pot lors de la préparation de recettes à base d'alcool.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après la cuisson, cela pourrait endommager votre autocuiseur.
- Il est recommandé de remplacer le joint au moins tous les deux ans.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE AUTOUISEUR

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Valve de sécurité
2. Témoin de verrouillage
3. Poignée du couvercle
4. Poignée du pot de cuisson
5. Couvercle
6. Joint en silicone
7. Pot
8. Régulateur de pression
9. Cheminée de ventilation
10. Bouchon de cheminée de ventilation

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Enlevez tout le matériel d'emballage et les autocollants attachés au produit et conservez le manuel d'instructions.

Avertissement : Percez tous les sacs en plastique car ils peuvent présenter un risque pour les enfants.

- Laver l'autocuiseur et le couvercle avec de l'eau tiède et du savon. Puis rincez et séchez bien.
- Appliquez une très légère couche d'huile de cuisson sur le joint en silicone et sur le bord inférieur de l'autocuiseur pour faciliter l'ouverture du couvercle.

COMMENT UTILISER VOTRE AUTOCUISEUR

- Vérifiez dans la recette la méthode de cuisson spécifique et le temps de cuisson nécessaire.
- Verser la quantité de liquide requise dans l'autocuiseur puis ajouter les aliments.

Remarque: Ne remplissez jamais l'autocuiseur plus de deux tiers de sa capacité. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz, les légumes secs ou la compote de fruits, ils ne remplissent jamais plus de la capacité de l'autocuiseur.



Regardez à travers le tube de ventilation pour vous assurer qu'il est propre avant de mettre le couvercle sur le pot.



- Placez le couvercle sur l'autocuiseur et fermez- le solidement.

1. Aligner la marque sur le couvercle ▼ avec la marque ▲ qui se trouve sur la poignée du pot.



2. Enfoncez et tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ce que la poignée du couvercle soit alignée sur la poignée du pot.



- Placer le régulateur de pression dans le cheminée de ventilation.

Remarque: le régulateur de pression se loge librement sur la cheminée de ventilation, il ne touche pas le haut du couvercle

- Sélectionner une température de cuisson élevée sur votre plaque de cuisson.
- Réchauffer le récipient à pression jusqu'à ce que le régulateur de pression se déplace en douceur.
- Lorsque la pression commence à augmenter, la sortie d'air de sécurité est bloquée. Il commence le temps de cuisson.

Remarque: vous remarquerez de la vapeur sortant de la sortie d'air de sécurité. C'est normal

- La sortie d'air de sécurité reste bloquée jusqu'à ce que la pression soit relâchée.
- Ajuster la température de cuisson afin de maintenir un mouvement lent du régulateur de pression.

Remarque: Cuisiner selon la période indiquée dans la recette.

Avertissement: Ne laissez jamais le pot de pression sans surveillance il pourrait bouillir à vide, surchauffer et endommager l'autocuiseur.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé éteignez la table de cuisson. Si vous utilisez un réchaud électrique, retirez l'autocuiseur du brûleur.

Avertissement: Soulevez l'autocuiseur lorsque vous le retirez du brûleur pour éviter de laisser des traces sur la table de cuisson

- Réduire la pression selon la recette, si la procédure indique :
1. « **Méthode de libération de pression naturelle.** » (méthode pour réduire la pression graduellement) : Placez l'autocuiseur hors du brûleur et laissez-le refroidir jusqu'à ce que la pression soit complètement réduite.

2. « **Méthode de libération de pression avec de l'eau froide.** » (méthode pour réduire la pression rapidement) : Refroidissez l'autocuiseur sous un robinet d'eau et versez de l'eau froide dessus ou placez-le dans un bol d'eau froide jusqu'à ce que la pression soit complètement réduite.

Remarque: Ne placez pas le pot chaud dans un évier avec des surfaces sensibles à la chaleur, car cela pourrait endommager l'évier. La pression est complètement réduite lorsque la sortie d'air de sécurité est déverrouillée (position base). Si la sortie d'air de sécurité reste en position haute, il y a encore de la pression à l'intérieur du pot. Continuez à refroidir jusqu'à ce que la sortie d'air de sécurité soit base.



- Une fois la pression relâchée, retirez le régulateur de pression.

Remarque: Retirez toujours le régulateur de pression avant d'ouvrir le couvercle.

- Ouvrez le couvercle en tenant les poignées du pot avec les deux mains et tournez la poignée du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Alignez la marque ▼ sur le ▲ du couvercle avec la marque sur les poignées du pot. Puis soulevez le couvercle

Avertissement: Soulevez le couvercle en gardant la vapeur loin de vous.

Si le couvercle est difficile à ouvrir, cela signifie qu'il peut y avoir encore de la pression dans le pot. Ne forcez pas le couvercle. Continuez à refroidir l'autocuiseur jusqu'à ce que la vapeur ne quitte plus le tuyau de ventilation, que la température soit tombée et que le couvercle s'ouvre facilement.

GUIDE DE CUISSON SUGGÉRÉ

Temps de cuisson

GRAINS (1 VERRE)	Riz sauvage	22 – 25 minutes
	Riz intégral	15 – 20 minutes
	Riz à grain long	15 minutes
HARICOTS	Riz Basmati	5 – 7 minutes
	Haricots Noirs	10 minutes
	Haricots Rouges	15 minutes
VIANDE COUPÉE	Haricots Pintos	20 minutes
	Petits pois	10 minutes
	Pois chiches	20 minutes
	Lentilles (brunes et vertes)	10 minutes
	Haricots Blancs	5 minutes
	Haricots Bruns	10 minutes
	Poulet coupé (2 – 3 lbs.)	10 minutes
	Poulet entier (2 – 3 lbs.)	15 minutes
	Gigot d'agneau	40 minutes
	Porc, jambon en morceaux	35 minutes
	Boeur, veau, rôti ou potrine	40 minutes
	Boulettes de viande	20 minutes
	Boeuf durci	60 minutes
	Rôti de porc	60 minutes
	Côtes de porc	25 minutes

COMMENT TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE AUTOCUISEUR

Haricots secs, autres légumineuses et céréales

Avertissement: Ne remplissez jamais l'autocuiseur plus un tiers de sa capacité en grains et légumineuses, car ces aliments ont tendance à se dilater et à générer de la mousse pendant la cuisson.

- Retirez toutes les particules étrangères. Rincer à l'eau tiède.
- Faites tremper les haricots dans quatre fois leur volume d'eau chaude pendant au moins quatre heures avant de les cuire. N'ajoutez pas de sel à l'eau, car elle durcit les haricots et les empêche d'absorber de l'eau

Note: Ne pas faire tremper les lentilles séchées.

- Après le trempage, retirez les grains et la coquille flottants.
- Filtrez l'eau des grains.
- Lavez à l'eau tiède (cela s'applique également aux lentilles séchées)
- Placez les grains ou les légumes dans l'autocuiseur. Ajouter trois tasses d'eau pour chaque tasse de haricots ou de légumineuses. Ne pas ajouter de sel les haricots et les légumineuses doivent être assaisonné après la cuisson.
- Ajoutez une cuillère à soupe d'huile végétale pour chaque tasse d'eau afin d'éliminer la mousse produite.
- Pour ajouter plus de saveur, faites cuire les haricots ou les lentilles avec quelques feuilles de laurier et un petit oignon pelé.
- Une fois le temps de cuisson terminé, relâchez la pression en utilisant la méthode de libération naturelle.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité des fèves ou autres légumineuses. Si, après le temps de cuisson, les légumineuses sont encore dures, il est recommandé de continuer la cuisson sans le couvercle. Si nécessaire, ajoutez de l'eau.
- Une tasse de haricots ou d'autres légumineuses donne environ deux tasses une fois cuites.

Légumes frais et congelés

- Lavez tous les légumes.
- Pelez toutes les racines des légumes.
- Si le temps de cuisson approximatif est supérieur à 10 minutes, deux tasses d'eau doivent être utilisées.
- L'autocuiseur ne doit jamais être rempli à plus des deux tiers de sa capacité.
- Lorsque vous préparez un bouillon concentré, mettez tous les ingrédients dans l'autocuiseur et ajoutez de l'eau à moitié.
- Une fois le temps de cuisson terminé, relâchez la pression en utilisant la méthode de relâchement de la pression d'eau froide.

Fruits secs

- Mettez les noix dans l'autocuiseur avec 1 tasse d'eau ou de jus de fruits par tasse de fruits secs.
- Si vous préférez, vous pouvez ajouter un assaisonnement ou d'autres arômes.
- Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression en utilisant la méthode de relâchement de la pression d'eau froide.
- Si après la période de cuisson les fruits ne suffisent pas, laissez-les bouillir dans la casserole sans

couvercle jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Fruits de mer et poisson

- Nettoyez le poisson et l'intestin. Retirez tous les os visibles.
- Lavez et rincez les fruits de mer dans l'eau froide. Faire tremper les palourdes et les moules dans un bol avec de l'eau froide avec le jus d'un citron, pendant une heure, pour enlever le sable.
- Les temps de cuisson peuvent varier selon les produits de la mer en cours de cuisson.
- Si vous préférez, ajoutez des condiments et des arômes dans le liquide de cuisson.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus des deux tiers de sa capacité.
- Lorsque vous préparez un bouillon concentré, mettez tous les ingrédients dans l'autocuiseur et ajoutez de l'eau à moitié.
- Une fois le temps de cuisson terminé, relâchez la pression en utilisant la méthode de relâchement de la pression d'eau froide

Viande et volaille

- Enlevez toute la graisse visible de la viande ou de la volaille.

Remarque: Les viandes et la volaille doivent être coupées en petits morceaux afin qu'elles cuisent plus rapidement.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, dorer la viande ou le poulet avec 2 à 3 cuillères à soupe d'huile végétale ou d'huile d'olive dans l'autocuiseur sans le couvercle et avant d'ajouter le reste des ingrédients. Ne surchargez pas l'autocuiseur. Dorer la viande en lots si nécessaire. Égoutter l'excès de graisse et commencer comme indiqué dans la recette
- Toujours cuire la viande et la volaille avec au moins 1/2 tasse de liquide. Si le temps de cuisson dépasse 15 minutes, utilisez deux tasses de liquide. Les viandes contenant des conservateurs ou des viandes salées doivent être recouvertes d'eau.
- Lorsque vous préparez un bouillon concentré ou une soupe, mettez tous les ingrédients dans l'autocuiseur et ajoutez de l'eau à sa moitié.
- Les temps de cuisson exacts varient en fonction de la qualité et de la quantité des aliments cuits.
- Une fois le temps de cuisson terminé, relâchez la pression en utilisant la méthode de libération naturelle.

SOIN ET NETTOYAGE

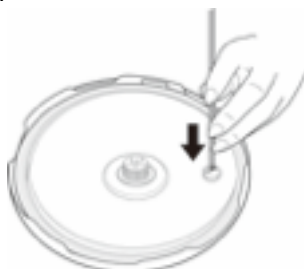
- Laissez toujours le pot refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits chlores ou abrasifs.
- Toutes les parties de l'autocuiseur, y compris le joint et le régulateur de pression, sont complètement immersibles pour faciliter le nettoyage.
- Nettoyez l'autocuiseur avec de l'eau tiède savonneuse, en utilisant une éponge en nylon. Rincez et séchez rigoureusement.
- Retirez le joint en silicone et le bouchon de la cheminée de ventilation et nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse après chaque utilisation
- Après chaque nettoyage, remettez le joint en silicone et le bouchon.



- Pour vous assurer que la cheminée de ventilation est propre, placez le capuchon vers la lumière et regardez à travers la cheminée de ventilation. Nettoyez-le avec une petite brosse s'il est bloqué ou partiellement bloqué.



- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en la plaçant sous l'eau. Vérifiez qu'il fonctionne correctement en appuyant légèrement dessus pour vérifier qu'il peut bouger sans difficulté.



- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons métalliques pour nettoyer le pot, car cela pourrait endommager la surface.
- Ne jamais vaporiser ou appliquer les nettoyeurs directement sur ou dans l'autocuiseur.
- L'autocuiseur ne passe pas au lave-vaisselle.

STOCKAGE ET ENTRETIEN

- Laissez toujours le pot refroidir complètement avant de le ranger.
- Remplacez le joint en silicone tous les deux ans ou s'il est endommagé.
- Utilisez toujours le joint en silicone véritable IMUSA qui correspond au modèle de l'autocuiseur.
- Rangez l'autocuiseur dans un endroit sec. Par exemple sur la table, le comptoir ou sur une étagère dans le placard.
- Outre le nettoyage recommandé, aucun entretien particulier n'est requis.

BESOIN D'AIDE ?

Pour toute réparation, réparation ou question liée au produit, appelez le numéro figurant au dos de ce manuel. S'il vous plaît, ne renvoyez pas le produit au fabricant. De plus, vous pouvez consulter la page Internet située au dos de ce manuel.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Que couvre la garantie?

- Tout défaut de matériel ou de fabrication (les retours ne seront acceptés que s'ils sont dus à un défaut du fabricant et ne seront pas acceptés après 1 an à compter de la date d'achat). Les retours ne seront acceptés qu'avec le reçu original).
- S'applique uniquement aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, à Hawaii ou en Alaska.

Comment obtenir un service?

- Conservez le reçu original de l'achat.
- Écrivez un courriel au service clientèle imusa@groupeseb.com ou appelez le 1-800-850-2501.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, appelez-nous ou écrivez-nous un email

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS :

- Dommages causés par l'utilisation commerciale du produit.
- Dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus ou une négligence.
- Des produits qui ont été modifiés d'une manière ou d'une autre.
- Autres accessoires fournis avec l'appareil.
- Dommages causés par des accidents ou des réparations.

Índice

	Página
Instrucciones Importantes de Seguridad.....	29
Aprenda Acerca de su Olla de Presión.....	31
Antes de Usar por Primera Vez.....	32
Como Usar su Olla de Presión.....	32
Guia de Cocción Sugerida.....	35
Como Aprovechar al Máximo su Olla de Presión.....	36
Cuidado y Limpieza	39
Almacenamiento y Mantenimiento.....	40
¿Necesita Ayuda?.....	41
Garantía.....	41

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

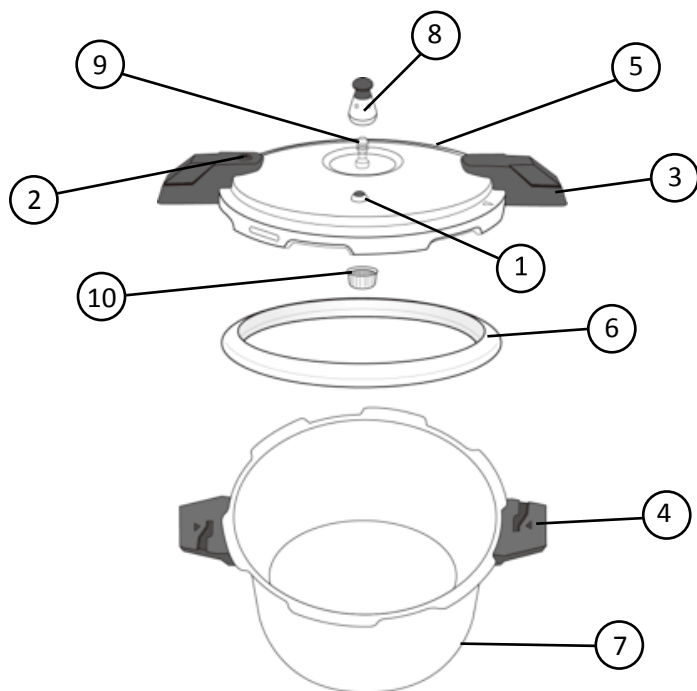
- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**
- Todo aparato usado cerca de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Espere que la olla de presión se enfríe antes de instalar, retirar las partes o limpiarla.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo 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.

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. 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

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

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

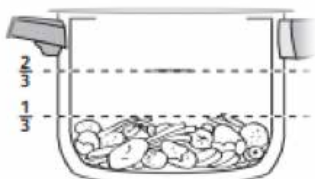
Advertencia: Rompa todas las bolsas de plástico ya que pueden representar un riesgo para los niños.

- 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.

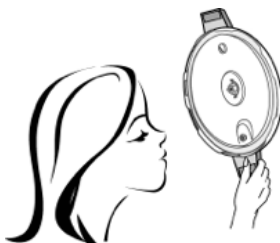
COMO USAR SU OLLA DE PRESIÓN

- 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.

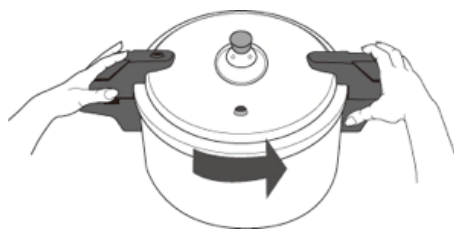
Precaución: Nunca llene la olla de presión más de dos tercios de su capacidad. Para la comida que se expande durante la cocción, como el arroz o legumbres secas o compota de frutas nunca llene la olla de presión más de un tercio de su capacidad.



- 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 los mangos de la olla.



2. 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.
- Gradúe la temperatura de la cocina de manera que mantenga un movimiento lento en la perilla reguladora de presión.

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

- 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:

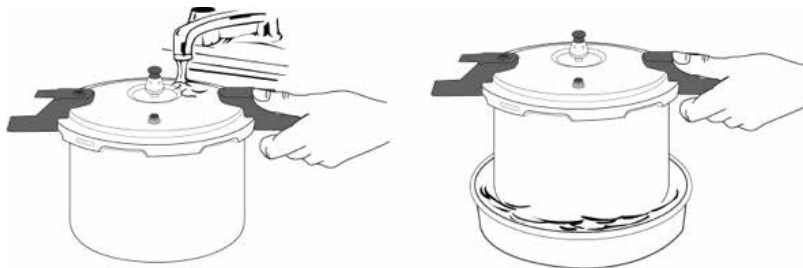
1. **“Método de Liberación de Presión Natural” (Método para reducir la presión**

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.

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

- Si la tapa no se abre con facilidad 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 de seguridad 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.
- Par 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.

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.
- Después de que el tiempo de cocción se complete, libere la presión utilizando el método de liberación de presión con agua fría.
- 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.
- Después de que el tiempo de cocción se complete, libere la presión utilizando el método de liberación de presión con agua fría.

Carne y Aves de Corral

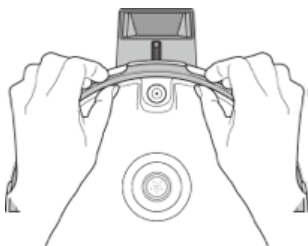
- Retire toda la grasa visible de la carne o aves de corral.

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

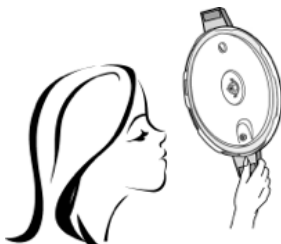
- Para lograr mejores resultados, dore la carne o pollo con 2 a 3 cucharadas de aceite vegetal o de oliva en la olla de presión sin la tapa y antes de añadir el resto de los ingredientes. No sobrecargue la olla de presión. Dore la carne en tandas si es necesario. Escurrir el exceso de grasa y comenzar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

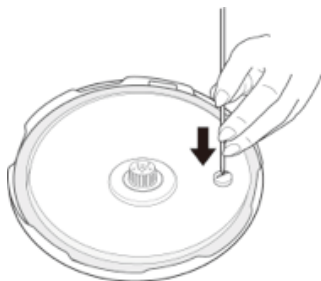
- Dejar que la olla de presión se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Siempre lave la olla de presión después de su uso con agua tibia y jabón con una esponja de nylon. Enjuague y seque completamente.
- Nunca use cloro o productos abrasivos.
- Todas las partes de la olla de presión, incluyendo 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.

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 IMUSA 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

70 KPa/10Psi

AUTOCUISEUR/OLLA DE PRESIÓN

INSTRUCTION MANUAL MANUEL D'INSTRUCTION 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/ FABRIQUE EN VIETNAM/HECHO EN VIETNAM

imusa®